manual

gb5 & fb80

Nach Giovanna Bambi genannt und mit dem klassischen Styling und Geist von La Marzocco, kombiniert die GB/5 harmonische Ästhetik und leistungsfähige technologische Fortschritte mit graziösen Linien und Kurven. Die GB/5 ist ein zurückhaltendes Element in jeder Kaffeebar, während die unerreichte Temperaturstabilität selbst in der morgendlichen Rush-Hour konstantes Brühwasser und Dampf gewährleistet.





la marzocco

handmade in florence

gb5 & fb80

Betriebsanleitung V1.3 - 11/2014

la marzocco
handmade in florence

Kapitel

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Firenze) - ITALIA

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

T: +39 055 849 191
F: +39 055 849 1990

Vorhandene Zertifizierungen:

DE

⚠ ACHTUNG ⚠

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN GEWERBLICHEN EINSATZ BESTIMMT UND SOLLTE DORT INSTALLIERT WERDEN, WO IHR GEBRAUCH UND IHRE WARTUNG AUF GESCHULTES PERSONAL BEGRENZT SIND. KINDER DÜRFEN DIE MASCHINE NICHT BETREIBEN UND AUCH NICHT DAMIT SPIELEN.

1) Diese Bedienungsanleitung ist ein integraler und wichtiger Bestandteil des Produkts und muss den Benutzern ausgehändigt werden. Die Benutzer werden gebeten, die enthaltenen Warnungen und Hinweise sorgfältig zu lesen, weil sie wertvolle Informationen über die Sicherheit während der Installation, des Betriebs und der Wartung dieses Gerätes enthalten. Diese Bedienungsanleitung sollte an einem sicheren Ort verwahrt werden und sowohl neuen wie auch erfahrenen Benutzern zugänglich gemacht werden.

2) Gewährleisten Sie den einwandfreien Zustand des Produktes durch eine Überprüfung der Verpackung. Achten Sie darauf, daß die Verpackung keine Beschädigungen aufweist, die sich auf den Zustand der Maschine hätten auswirken können.

3) Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand der Maschine, nachdem Sie sie sorgfältig ausgepackt haben.
Hinweis: Im Zweifelsfall beenden Sie die Installation hier und kontaktieren Sie sofort Ihren Händler oder den Vertrieb. Diese werden qualifiziertes Fachpersonal schicken, um einen Service an der Espressomaschine durchzuführen.

4) Verpackungsmaterialien (Kartons, Plastiktüten, Schaumgummiteile usw.) dürfen wegen der Gefahren, die von ihnen ausgehen, nicht in die Hände von Kindern gelangen, und müssen korrekt entsorgt werden.

5) Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebenen elektrischen Anschlusswerte mit den Werten Ihres Landes übereinstimmen.

6) Die elektrischen Anschlüsse und die Anschlüsse an das Wassernetz und den Abfluss müssen mit den lokalen Gesetzen und Regelungen konform sein. Die Installation muss auch den Weisungen des Herstellers entsprechen und sollte nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

7) <u>Eine nicht korrekte Installation kann zu Verletzungen oder Schäden bei Menschen, Tieren oder Objekten führen. Hierfür übernimmt der Hersteller keine Verantwortung.</u>

8) Ein sicherer elektrischer Betrieb dieses Gerätes kann nur gewährleistet werden, wenn der Anschluss an das Stromnetz korrekt ausgeführt wird und den nationalen und internationalen Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen entspricht. Insbesondere muss dieses Gerät geerdet werden. Stellen Sie sicher, daß die Erdung korrekt ausgeführt wurde, da sie fundamental zur Sicherheit im Betrieb des Gerätes beiträgt. Stellen Sie sicher, daß qualifiziertes Fachpersonal diese Anschlüsse kontrolliert.

9) Stellen Sie weiterhin sicher, daß die auf dem Typenschild angegebene Leistungsaufnahme des Gerätes das elektrische Netz nicht überlastet.

10) Wir empfehlen Ihnen, keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel zu verwenden. Wenn sich die Verwendung dieser Bauteile nicht umgehen lässt, stellen Sie sicher, daß sie den lokalen, nationalen und internationalen Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen entsprechen und nicht durch den Betrieb der Maschine überlastet werden.

11) <u>Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck, für den es konstruiert und gebaut wurde, benutzt werden. Jede andere Verwendung ist ungeeignet und gefährlich.</u> **Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für unsachgemäßen oder zweckfremden Gebrauch.**

12) Die Benutzung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlicher Regeln. Im Einzelnen.
- berühren sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen
- benutzen Sie das Gerät nicht , ohne Schuhe zu tragen
- benutzen Sie keine Verlängerungskabel in Badezimmern oder Duschen
- ziehen Sie die Stromversorgung nicht am

Kabel, sondern am Stecker ab
- setzten Sie das Gerät keinen Umwelteinflüssen aus
- lassen Sie das Gerät nicht von Kindern oder unerfahrenen Personen bedienen

13) Bevor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten an diesem Gerät durchgeführt werden (ausgenommen das Rückspülen der Gruppen), schalten Sie den Hauptschalter auf „0“ oder „OFF“ und unterbrechen Sie die Stromzufuhr durch Ziehen des Netzsteckers oder Abschalten der entsprechenden Sicherung. Folgen Sie bei allen Reinigungsarbeiten ausschließlich den nleitungen in dieser Bedienungsanleitung.

14) Falls die Maschine fehlerhaft oder gar nicht mehr arbeitet, unterbrechen Sie die Stromzufuhr wie im vorhergehenden Punkt beschrieben. Versuchen Sie nicht, die Maschine zu reparieren. Kontaktieren Sie einen qualifizierten und autorisierten Fachbetrieb, um Reparaturen durchführen zu lassen. Alle Reparaturen müssen unter ausschließlicher Verwendung von Original-Ersatzteilen vom Hersteller oder von einem autorisierten Fachbetrieb durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann den sicheren Betrieb dieses Gerätes in Frage stellen.

15) Sie sollten in Betracht ziehen, einen CEE-Drehstrom-Steckverbinder oder einen CEE-Cara-Stecker für den elektrischen Anschluss zu verwenden, der den lokalen, nationalen und internationalen elektrischen Leitlinien und Verordnungen entspricht.

16) Um gefährlichen Überhitzungsproblemen entgegenzuwirken wird empfohlen, das Netzkabel vollständig zu entrollen.

17) Verstopfen Sie keine Lufteinlässe oder Luftauslässe und benutzen Sie insbesondere keine Geschirrtücher oder anderen Gegenstände, um die Tassenablage zu bedecken.

18) Das Netzkabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer ersetzt werden. Im Falle einer Beschädigung des Netzkabels schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die entsprechende Sicherung aus, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen und sperren Sie die Wasserversorgung; lassen Sie das Netzkabel ausschließlich von einem autorisierten Fachbetrieb tauschen.

⚠ ACHTUNG ⚠

WIE BEREITS IN DEN VORHERGEHENDEN HINWEISEN ERWÄHNT ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AN GEGENSTÄNDEN, TIEREN UND/ODER PERSONEN, WENN DIE MASCHINE NICHT GEMÄSS DER IN DIESEN BETRIEBSANLEITUNGEN ENTHALTENEN ANLEITUNGEN INSTALLIERT WURDE UND WENN SIE NICHT FÜR DEN ZWECK FÜR DEN SIE ENTWORFEN WURDE (ZUBEREITUNG VON KAFFEE UND HEISSEN GETRÄNKEN)VERWENDET WIRD.

⚠ ACHTUNG ⚠

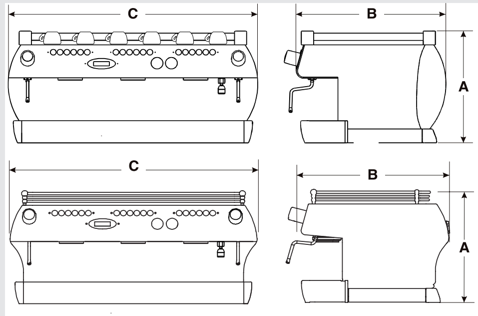
DIESE MASCHINE IST NICHT FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN BESTIMMT. ES DÜRFEN KEINE WASSERSPRITZER ZUR REINIGUNG DER MASCHINE VERWENDET WERDEN, EBENFALLS SOLLTE SIE NICHT IN UMGEBUNGEN AUFGESTELLT WERDEN, IN DENEN WASSERSPRITZER VERWENDET WERDEN.

Sämtliche in diesen Betriebsanleitungen aufgeführten Angaben gelten auch für die Serie “FB/80”. Sie unterscheidet sich nur in den Außenabmessungen der Maschine.

⚠ ACHTUNG ⚠

DIE ESPRESSOMASCHINE MUSS WAAGERECHT AUF EINEM TISCH MIT EINER HÖHE VON MEHR ALS 80 CM VOM BODEN AUFGESTELLT WERDEN.

1) Allgemeine Abmessungen, Gewichte und Bestandteile



GB/5 \ FB/80	2 gr.	3 gr.	4 gr.
A [mm]	475 / 485	475 / 485	475 / 485
B [mm]	622 / 627	622 / 627	622 / 627
C [mm]	750 / 755	950 / 955	1190 / 1195
GEWICHT [kg]	63 / 63	77 / 79	107 / 105

Diese Bedienungsanleitung bezieht sich ausschließlich auf die folgenden Modelle unserer eigenen Produktion:

Modell GB/5 oder FB/80, Modell EE & AV mit 2,3 oder 4 Gruppen

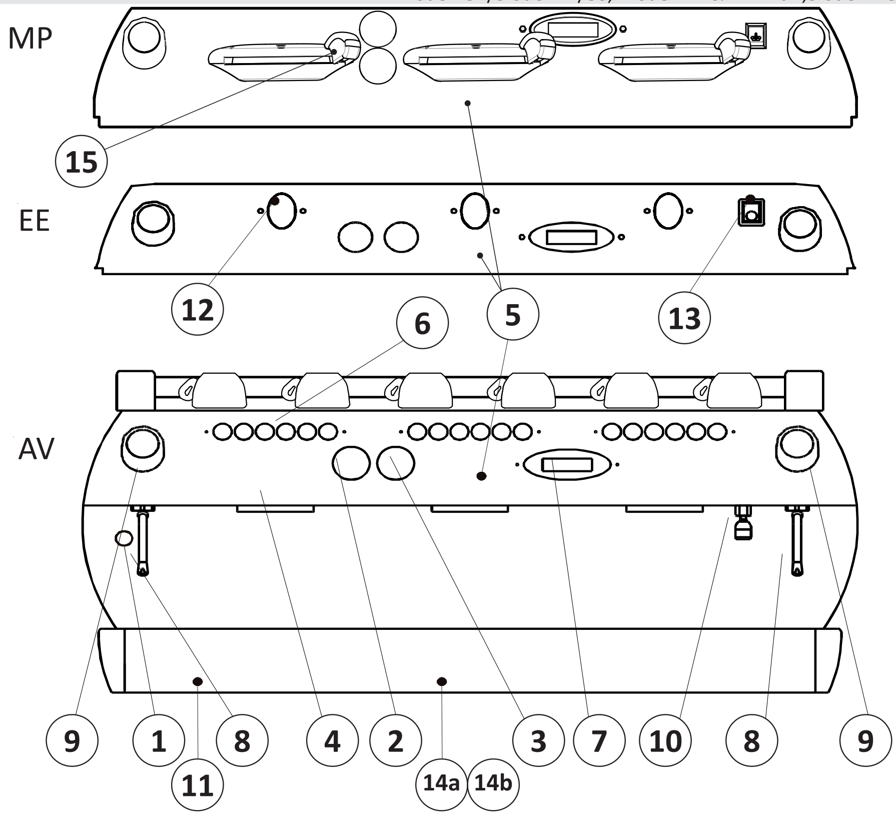


Fig. 1 - Modell AV & EE mit 2,3 oder 4 Gruppen

Legende

1	Hauptschalter
2	Manometer (Dampfkessel)
3	Manometer (Wasserkessel)
4	Brühgruppen
5	Bedienpanel
6	Tastatur Gruppe 1
7	Digitales Display
8	Dampflanze
9	Knopf Dampfventil
10	Heißwasserauslaß
11	Abnehmbare Abtropfschale
12	Manuelle Bezugstaste (Modell EE)
13	Schalter Heißwasserbezug (Modell EE)
14a	Elektronische Schalttafel EE & AV
14b	Elektronische Schalttafel MP + Programmiertastatur
15	Paddel-Drehknopf

Für weitergehende Informationen bezüglich der Elektronik, Tastaturen und der Software-Programmierung gehen Sie bitte zum Kapitel „Software-Programmierung Ihrer Espressomaschine“.

1) Allgemeine Beschreibung

Die Maschine wird in 2, 3 und 4-gruppigen Versionen gebaut und ist im wesentlichen aus folgenden Komponenten aufgebaut:

- Dampfkessel (stellt Dampf und heißes Wasser bereit)
- Wasserkessel (gesättigt)
- Brühgruppen
- Gehäuse
- Wasserpumpe
- Description of the various parts

2) Beschreibung der einzelnen Bauteile

• Dampfkessel

Der Dampfkessel besteht aus einem zylindrischen Tank unterschiedlicher Länge, je nachdem, wie viele Gruppen an der Maschine verbaut sind, und wird aus AISI Serie 300-Edelstahl gefertigt. Bei jedem produzierte Kessel wird ein hydraulischer Drucktest bei 6 bar durchgeführt. Der Arbeitsdruck liegt zwischen 1,3 und 1,5 bar. Die folgende Liste beschreibt die effektiven Kesselvolumen und Leistungswerte, je nach Anzahl der verbauten Gruppen:

2 Gruppen	7,0 Liter	2000 oder 3000 W
3 Gruppen	11 Liter	3000 oder 4000 W
4 Gruppen	15 Liter	3800 oder 5000 W

Auf jeder Seite dieses zylindrischen Tanks sind Deckel angeschweisst. Einer dieser Deckel beherbergt die Aufnahme für den Heizkörper, der den Kessel innerhalb von etwa 25 Minuten auf Betriebstemperatur bringt. Der Betriebsdruck wird von einem Druckschalter oder einem Temperatursensor überwacht. Der Dampfkessel hat verschiedene Anschlüsse für Sicherheitskomponenten, um heißes Wasser und Dampf bereitzustellen und um den Heizkörper aufzunehmen.

• Wasserkessel

Der Wasserkessel besteht aus einem zylindrischen Tank unterschiedlicher Länge, je nachdem, wie viele Gruppen an der Maschine verbaut sind, und wird aus AISI Serie 300-Edelstahl gefertigt. Bei jedem produzierte Kessel wird ein hydraulischer Drucktest bei 18 bar durchgeführt. Der Arbeitsdruck liegt bei 9 bar. Die folgende Liste beschreibt die effektiven Kesselvolumen und Leistungswerte, je nach Anzahl der verbauten Gruppen:

2 Gruppen	3,4 Liter	1400 W
3 Gruppen	5,0 Liter	1600 order 1900 W
4 Gruppen	3,4+3,4 Liter	1400 + 1400 W (2 Kessel installier)

Auf jeder Seite dieses zylindrischen Tanks sind Deckel angeschweisst. Einer dieser Deckel beherbergt die Aufnahme für den Heizkörper. Die Temperatur des Wasserkessels wird von einer elektronischen Temperaturkontrolle (PID-fähig) mit einer Genauigkeit von 0,2°C überwacht. Die Brühgruppen sind am Wasserkessel angeflanscht.

• Brühgruppen

Sie bestehen aus einem präzise gefertigten Edelstahlgehäuse. Die Brühgruppe nimmt den Siebträger, der mit gemahlenem Kaffee befüllt ist, auf; das Wasser fließt durch die Brühgruppe, dann durch den Siebträger und durch die Ausläufe in die Tasse, nachdem die Bezugstaste gedrückt wurde.

• Gehäuse

Es besteht bei der GB/5 aus Edelstahlblech und bei der FB/80 aus lackiertem Kunststoff. Es wurde unter ästhetischen und ergonomischen Gesichtspunkten entwickelt und soll den Fall einer Beschädigung auf ein Minimum reduzieren.

• Wasserpumpe

Die Wasserpumpe ist eine volumetrische Drehschieber-Rotationspumpe, die an das Festwassernetz angeschlossen wird und immer dann arbeitet, wenn Kaffee an den Brühgruppen bezogen wird oder wenn der elektrische Wasserstandsfühler im Dampfkessel ein Nachfüllen desselben erfordert.

• Schalldruckpegel

Die Geräuschemission dieser Maschine ist kleiner als 70dBA.

⚠ ACHTUNG ⚠

DIE MASCHINE MUSS DAUERHAFT AN EINE FESTE VERKABELUNG ANGESCHLOSSEN WERDEN; ES WIRD EMPFOHLEN, EINE FEHLERSTROMEINRICHTUNG (RCD) MIT EINEM NENN-BETRIEBSSTROM, DER 30mA NICHT ÜBERSCHREITET, ZU INSTALLIEREN.

⚠ ACHTUNG ⚠

DER WASSER- UND DER DAMPFKESSEL ENTHALTEN WASSER MIT HOHER TEMPERATUR. EINE WASSERTEMPERATUR VON ÜBER 125°F/52°F KANN ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN ODER ZUM TOD DURCH VERBRÜHUNG FÜHREN (WASSERKESSEL 207°F/97°C - DAMPFKESSEL 256°F/124°C)

⚠ ACHTUNG ⚠

DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT GEMINDERTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN, MANGELNDER ERFAHRUNG UND KENNTNIS BESTIMMT, ES SEI DENN, DIESE WERDEN BEAUFSICHTIGT ODER IN DEN GEBRAUCH DES GERÄTES DURCH EINE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHE PERSON EINGEWIESEN.

MODELL/SERIE	*GRUPPE*	*V/Hz*	*NENNLEISTUNG (W)*	*NENN-EINGABE (A)*	*KAFFEEKESSEL LEISTUNG*	*DAMPFKESSEL LEISTUNG*	*GESAMT-LEISTUNG*	*ABMESSUNGEN ELEKTRISCHES NETZKABEL (mm²)*
GB/5	2GR	AC220V/50-60Hz AC208V-240V/50-60Hz AC380V/50-60Hz	4600	21	1400	3000	4600	3/5 KABEL x 4mm²
FB/80	2GR	AC220V/50-60Hz AC208V-240V/50-60Hz AC380V/50-60Hz	4600	21	1400	3000	4600	3/5 KABEL x 4mm²
GB/5	3GR	AC220V/50-60Hz AC208V-240V/50-60Hz AC380V/50-60Hz	6100	28	1900	4000	6100	3/5 KABEL x 6mm²
FB/80	3GR	AC220V/50-60Hz AC208V-240V/50-60Hz AC380V/50-60Hz	6100	28	1900	4000	6100	3/5 KABEL x 6mm²
GB/5	4GR	AC220V/50-60Hz AC208V-240V/50-60Hz AC380V/50-60Hz	8000	35	2800	5000	8000	3/5 KABEL x 10mm²
FB/80	4GR	AC220V/50-60Hz AC208V-240V/50-60Hz AC380V/50-60Hz	8000	35	2800	5000	8000	3/5 KABEL x 10mm²

ELEKTRISCHES NETZKABEL:

3 X KABEL 220V
1 X BLAU (NEUTRAL)
1 X BRAUN (PHASE)
1 X GELB & GRÜN (ERDE)

5 X KABEL 380V
1 X BRAUN (PHASE)
1 X GRAU (PHASE)
1 X SCHWARZ (PHASE)
1 X BLAU (NEUTRAL)
1 X GELB & GRÜN (ERDE)

⚠ ACHTUNG ⚠

DIE NEBENSTEHENDE ABBILDUNG BESCHREIBT DEN ANSCHLUSS DER EINZELNEN KABEL AN DIE STECKDOSE. BITTE BEACHTEN SIE AUCH DIE GELTENDEN REGIONALEN, STAATLICHEN BZW. LOKALEN NORMEN.

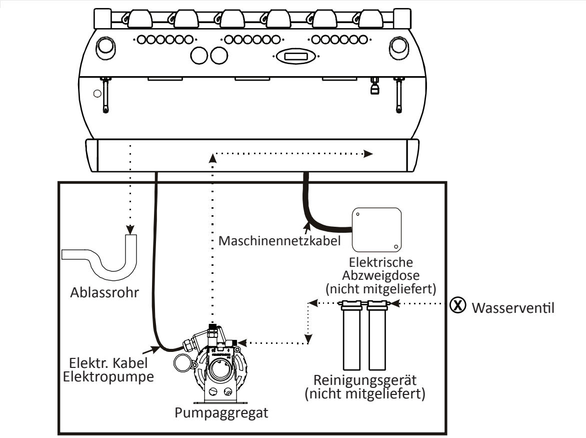


Abb.2 – Installationsschema

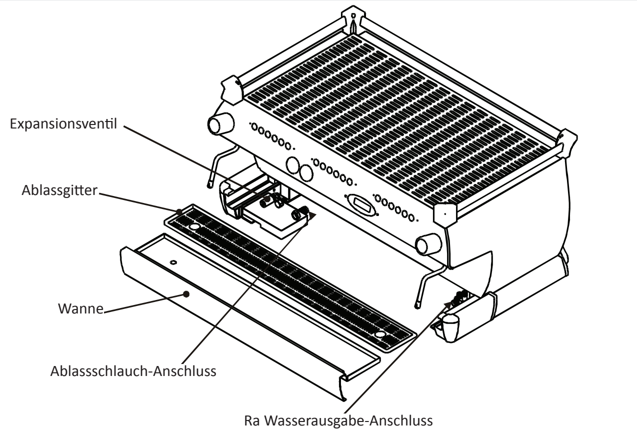


Abb.3 – Installations-Nomenklatur

1) Zubehörteile

⚠ ACHTUNG ⚠

BEI JEDER NEUEN INSTALLATION MUSS DIE MASCHINE MIT EINEM NEUEN ROHRLEITUNGSSATZ UND ENTSPRECHENDEN DICHTUNGEN AUSGESTATTET WERDEN.

Es soll kontrolliert werden, ob abgesehen vom Gerät - vervollständigt durch die dazugehörigen Gruppen - folgende Teile in der Verpackung enthalten sind:

- Filter für 1 oder 2 Kaffeemengen entsprechend der Anzahl der Gruppen des Gerätes;
- 1 Ersatzfilter für 1 Menge und 1 Ersatzfilter für 2 Mengen
- 1 Preßvorrichtung
- 1 Blindsieb
- Reiniger für die Gruppe
- 3 Schläuche aus Edelstahlgeflecht für Wasseranschluss
- 1,5 m verstärkter Plastikschlauch für das Abwasser
- 1 Schlauchschelle

Um mit der Installation beginnen zu können muss Folgendes am Ort vorhanden sein:

- Trinkwasserrohre mit 3/8"G (BSP) Endanschluss; (3/8" Druck für USA und Kanada)
- Elektrische Stromzufuhr, siehe Technische Daten in der gekauften Espressomaschine (nicht alle Spezifikationen sind in allen Märkten erhältlich):
  - → Ein-/Dreiphasen 220VAC - 50/60 Hz Elektroanschluss mit geerdetem, geschütztem Klemmenbrett und genehmigtem Leistungsschalter
  - → Einphasen 200VAC - 50/60 Hz elektrischer Anschluss mit geerdetem, geschütztem Klemmenbrett und genehmigtem Leistungsschalter
  - → Dreiphasen, 380VAC - 50/60 Hz elektrischer Anschluss mit neutral + Erdung, neben der Maschinenaufstellfläche und in einem passenden fünfpoligen Klemmenbrett, ausgestattet mit genehmigtem Leistungsschalter, endend.
- Abwasser-Entsorgungssystem

Anmerkung:

- Die Trinkwasserhaupthähne und der Verschlußschalter der Stromleitung sollen sich in einer Position befinden, an die der Barkeeper mit größter Leichtigkeit und Schnelligkeit gelangen kann.
- Die Maschine soll auf einer flachen Theke bei folgender Temperatur aufgestellt werden: Min. Umgebungstemperatur: 5°C/41°F Max. Umgebungstemperatur: 32°C/89°F
- Wurde die Maschine vorübergehend bei einer Umgebungstemperatur unter 0°C/32°F gelagert, bitte kontaktieren Sie vor dem Gebrauch einen Servicetechniker.
- Die Wasserdruckversorgung muss zwischen 2 und 6 bar liegen.

2) Anschluss an das Wasserversorgungsnetz

Zum Anschluss der Maschine an das Wasserversorgungsnetz, befolgen Sie die im Kapitel Maschineninstallation aufgeführten Anweisungen und beachten Sie dabei die Angaben zu den hydraulischen Sicherheitsvorschriften des jeweiligen Landes, in dem die Maschine installiert wird.

Um die korrekte und sichere Funktion der Maschine sicherzustellen und ein angebrachtes Leistungsniveau zu erhalten und somit ein hochwertiges Getränk zu gewährleisten, muss das einlaufende Wasser eine Härte von über 9°f (90ppm, 5°d) und unter 15°f (150ppm, 8.4°d), einen pH-Wert zwischen einschl. 6,5 e 8,5 und eine Menge von gelösten Chloriden von weniger als 50 mg/l aufweisen. Die Einhaltung dieser Werte ermöglicht die höchste Leistungsfähigkeit der Maschine. Sollte es nicht möglich sein diese Werte nicht einzuhalten sind spezifische Einrichtungen vorzusehen und allenfalls die im entsprechenden Land geltenden Vorschriften zum Thema Trinkwasser zu beachten.

Schliessen Sie den Anschluss des eventuellen Wasserfilters/-aufbereiters mit einem der geflochtenen Schläuche aus Edelstahl an die Trinkwasserversorgungsleitung an. Bevor Sie die Wasserpumpe an die Espressomaschine anschliessen, lassen Sie Wasser ablaufen, um eventuelle Reste zu entfernen, die sich sonst in den Sitzen und Ventilen der Wasserhähne ablagern und dadurch die korrekte Funktion beeinträchtigen könnten.

Schliessen Sie den Trinkwasserabgabeanschluss der Espressomaschine an den Wasserauslauf an und verwenden Sie dazu einen der mitgelieferten geflochtenen Schläuche aus Edelstahl. Danach schliessen Sie den Einlaufanschluss der Wasserpumpe an den Ausgang des eventuellen Wasserfilters/-aufbereiters an.

⚠ ACHTUNG ⚠

GEFÄHRLICHE SPANNUNG – VOR DEM WARTEN VON DER STROMVERSORGUNG TRENNEN.

Anmerkung: Stellen Sie sicher, dass während der Pumpenfunktion stets Wasser aktiviert ist, andernfalls kann Luft in den Brühboiler eindringen und die Pumpe beschädigt werden.

3) Elektrische Anschlüsse

⚠ ACHTUNG ⚠

VOR DER HERSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSE, SICHERSTELLEN, DASS DIE BEIDEN ZUGENTLASTUNGSVERBINDER FEST AM MASCHINENKÖRPER BEFESTIGT SIND, UM UNBEABSICHTIGTE BEANSPRUCHUNG AN DEN STROMKABELN ZU VERMEIDEN.

a) Netzkabel

• Es handelt sich um das Hauptstromversorgungskabel, das der ganzen Espressomaschine Strom zuführt. Es gibt verschiedene Kabelarten, je nach elektrischen Anforderungen der gekauften Espressomaschine

→ 200/220VAC 1 Phase 3-Leiter Kabel mit 2,5/4/6/10mm2 Querschnitt oder AWG 12/10/8 (für UL Modell), an der Espressomaschine mit einem Zugentlastungsverbinder befestigt

→ 220VAC 3 Phasen 4-Leiterkabel 4 mm2 Querschnitt für Modelle mit 1, 2 , 3 und 4 Gruppen, mit einem Zugentlastungsverbinder an der Espressomaschine befestigt

→ 380 VAC 3 Phasen 5-Leiterkabel mit 2,5/6 mm2 Querschnitt für die Modelle mit 1, 2, 3 und 4 Gruppen, mit einem Zugentlastungsverbinder an der Espressomaschine befestigt.

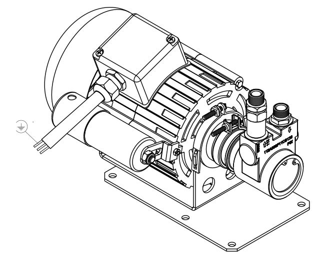
⚠ ACHTUNG ⚠

DIE MOTORPUMPE SOLL SICH NEBEN DER MASCHINE AN EINEM ORT BEFINDEN, DER LEICHT FÜR DIE WARTUNG, JEDOCH NICHT FÜR UNBEABSICHTIGTE EINGRIFFE ZUGÄNGLICH IST UND AN DEM EIN OPTIMALER LUFTUMLAUF VORHANDEN IST.

b) Netzkabel für Wasserpumpenmotor

Es handelt sich dabei um das Netzkabel für den Wasserpumpenmotor. Die interne Elektronik schaltet den Motor bei Bedarf ein.

• 3-Leiterkabel mit 1,5 mm2 Querschnitt oder 3-Leiter AWG 16 (für UL Modell) mit Zugentlastungsverbinder an der Espressomaschine befestigt.



⚠ ACHTUNG ⚠

WECHSELN SIE DIE BENUTZTEN SICHERUNGEN MIT SICHERUNGEN MIT DERSELBEN GRÖSSE, DEMSELBEN TYP UND DERSELBEN STÄRKE F1 = 2A, 250V AUS.

4) Abwasseranschluss

Mittels des verstärkten Plastikschlauches wird der Abwasseranschluß des Gerätes an die Schmutzwasserleitung des Geschäftes durchgeführt.

Im dem Falle, dass eine solche Schmutzwasserleitung nicht existieren sollte, und gemäß der lokalen Vorschriften akzeptabel ist, kann das Abwasser in dafür bestimmten Eimern aufgefangen werden, und eventuelle Verlängerungen für das Abwasser können in PVC-Schläuchen mit einem Kern aus Metallspiralen und den dafür bestimmten Schlauchschellen durchgeführt werden.

⚠ ACHTUNG ⚠

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR EREIGNISSE AB, DIE DURCH DAS HERSTELLEN DER ERDUNG ABWEICHEND VON DEN GELTENDEN LOKALEN, NATIONALEN UND INTERNATIONALEN BESTIMMUNGEN UND GESETZEN ZUR ELEKTRIK HERVORGERUFEN WURDEN, ODER ANDERE ELEKTRISCHE BAUTEILE FALSCH ANGESCHLOSSEN WURDEN.

⚠ ACHTUNG ⚠

- NUR U.S.A. UND KANADA -
NICHT AN EINEN KREIS ANSCHLIESSEN, DER MIT MEHR ALS 150V FUNKTIONIERT, UM DIE ERDUNG AN JEDEM FUSS AUSZUFÜHREN.

⚠ ACHTUNG ⚠

UM BRUCH ODER LECKS ZU VERMEIDEN: POSITIONIEREN BZW. LAGERN SIE DIE KAFFEEMASCHINE NICHT AN ORTEN, AN DENEN DIE TEMPERATUR DAS WASSER IM BOILER ODER IM HYDRAULIKSYSTEM FRIEREN KÖNNTE.

4. Inbetriebnahme und Kaffeezubereitung

1) Inbetriebnahme der Espressomaschine

a)Befüllen der Kessel mit Wasser

Sobald die Installation der Espresso-maschine beendet wurde, ist es nötig, die Kessel mit Wasser zu befüllen. Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Kessel korrekt mit Wasser zu befüllen:

• Wasserkessel

Der Wasserkessel wird direkt befüllt, sobald die Ventile am Festwassernetz und am Wasserfilter/Entkalker geöffnet werden. Weil das in den Kessel einströmende Wasser die dort vorhandene Luft komprimiert, muss die Luft aus dem Wasserkessel entfernt bzw. der Kessel entlüftet werden. Die gesamte Luft muss aus dem Wasserkessel und der Brühgruppe entfernt werden, um das System zu sättigen, also vollständig mit Wasser zu füllen. Um die Luft aus dem Kessel zu entfernen, müssen Sie zunächst die Tassenablage demontieren. Dazu entfernen Sie zuerst die Gitter der Tassenablage. Drehen Sie die Schrauben heraus, die die Tassenablage sichern, und entfernen Sie die Tassenablage. Danach sind die Köpfe der Brühgruppen zugänglich. Nun lösen Sie die Entlüftungsschraube der ersten Gruppe (siehe Zeichnung), um die Luft aus dem Kessel entweichen zu lassen, bis Wasser unter dem Schraubenkopf auszutreten beginnt.

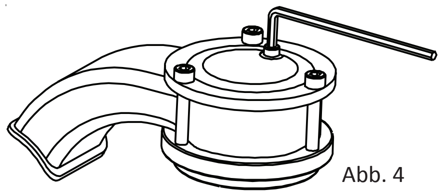


Abb. 4

Ziehen Sie die Entlüftungsschraube wieder fest, um das Wasser am Austreten zu hindern. Zu festes Anziehen der Entlüftungsschraube kann die Dichtung oder die Brühgruppe beschädigen. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Brühgruppen. Wenn die Luft komplett aus dem Wasserkessel entfernt ist, montieren Sie die Tassenablage wieder.

• Dampfkessel

Stellen Sie den Hauptschalter (Bezeichnung „1“ in Figur 1) in die „Position „1“ oder „ON“. Das automatische Befüllsystem für den Dampfkessel wird aktiviert und die Pumpe und das Magnetventil zum Befüllen des Kessels beginnen zu arbeiten. Der Dampfkessel wird bis zu einer voreingestellten Füllhöhe befüllt. Dann schaltet sich die Pumpe automatisch ab.

Hinweis: Es kann passieren, daß die Luft im Dampfkessel Druck aufbaut, sobald das Wasser einströmt (dies wird angezeigt durch das Manometer für den Dampfkessel, Bezeichnung „2“ in Figur 1); dieser „falsche“ Druck muss durch Öffnen des Dampfventils (Bezeichnung „9 „ in Figur 1) beseitigt werden.

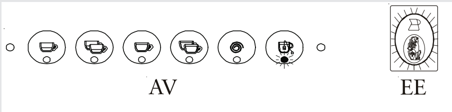
b) Einschalten der Espressomaschine

Sobald Sie diese Schritte ausgeführt haben, kontrollieren Sie das Display. Es sollte die Meldung „Coffee Boiler Filled?“ angezeigt werden. Drücken Sie „Enter“, um zu bestätigen, daß die vorhergehenden Schritte vollständig ausgeführt wurden.
Die Installation ist nun vollständig und die Espressomaschine sollte bis zur Betriebstemperatur aufheizen.

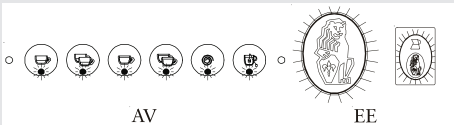
2) Wartezeit bis zum Erreichen der Be-triebstemperatur der Espresso-maschine

Während dieser Wartezeit kann es passieren, daß das Manometer zur Anzeige des Wasserkesseldrucks einen Wert von 14-15 bar anzeigt. Dies kann immer dann vorkommen, wenn das Heizelement eingeschaltet wird. In diesem Fall muss das Expansionsventil eingestellt werden (Figur3), damit der Druck 11-12 bar niemals übersteigt. Im normalen Betriebszustand kann das Manometer für

den Wasserkesseldruck jeden Wert von 0 – 12 bar anzeigen.
Beim Kaffeebezug sollte das Manometer 9 bar anzeigen. Wenn der Dampfkessel seine Betriebstemperatur erreicht hat, leuchtet die Taste für den Teewasserbezug.



Wenn die Espressomaschine betriebsbereit ist, leuchten alle Tasten.



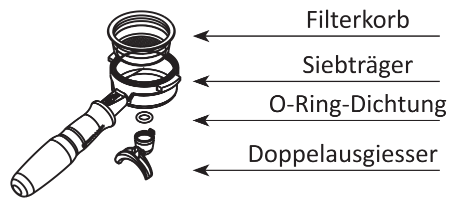
3) Abgabe nach der ersten Installation
Nach Beendigung der oben beschriebenen Vorgänge für die erste Installation und vor der Abgabe von Espresso, Heisswasser und Dampf befolgen Sie nachfolgende Angaben:
- Installieren Sie die Siebträger, indem Sie sie in jede Gruppe einsetzen und drehen, wie in den Betriebsanleitungen beschrieben; danach lassen Sie 2 Minuten lang Wasser aus jeder Espressogruppe ab;
- Mindestens eine Minute lang aus beiden Dampfdüsen der Maschine Dampf ablassen;
- Lassen Sie Heisswasser aus dem entsprechenden Wasserkessel solange ab bis folgende Mengen erreicht werden:
  - mindestens 1 Liter bei Maschinen mit 1 oder 2 Gruppen
  - mindestens 2 Liter bei Maschinen mit 3 Gruppen
  - mindestens 3 Liter bei Maschinen mit 4 Gruppen

4) Kaffeebezug
Jetzt können Sie einen Siebträger ausspannen, um ein Espresso-Getränk herzustellen. Befüllen Sie das Sieb im Siebträger hierfür mit gemahlenem Kaffee: 1 Portion (etwa 7g) für das kleine Sieb, 2 Portionen (etwa 14g) für das große Sieb. Komprimieren Sie nun das Kaffeemehl im Siebträger mit dem mitgelieferten Tamper und spannen Sie danach den Siebträger in die Brühgruppe ein. Jetzt können Sie eine Bezugstaste drücken, um den Brühvorgang zu starten.

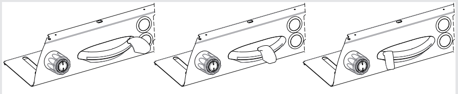
Hinweis: Einige Baristi sind der Überzeugung, daß es vor dem Einspannen des Siebträgers nötig ist, etwas Wasser durch die Brühgruppe fließen zu lassen, um eventuelle Kaffeerückstände und andere Partikel von der Brühgruppe abzuspülen. Andere spülen aus demselben Grund nach jedem Bezug. Bitte experimentieren Sie, um für Sie selbst zum bestmöglichen Ergebnis zu gelangen.

5) Wasserpumpe
Bei jedem Kaffeebrühvorgang können Sie den Pumpendruck durch Drehen im Uhrzeigersinn der By-pass-Schraube (unter der Steckdose, auf der Seite, an der die Pumpenstromspeisung angeschlossen ist), um den Druck zu erhöhen bzw. durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn, um den Druck zu verringern. Regeln Sie den Druck nur, wenn mindestens eine Gruppe Kaffee brüht.

Hinweis: Wenn Strom zum Heizelement im Kaffeekessel geführt wird, breitet sich das Wasser aus und erhöht dabei den Einschaltdruck. Bei Erreichung des maximalen Drucks beginnt das Expansionsventil (Sicherheitsventil) zu funktionieren, indem einige Tropfen Wasser abgelassen werden, um zu vermeiden, dass der Druck 11-12 bar überschreitet.
Sollte der Druck 12 bar überschreiten müssen Sie das Expansionsventil einstellen, indem Sie die Kappe etwas lockern. Sollte das nicht genügen, entfernen Sie das Ventil und reinigen Sie sämtliche Kalkablagerungen. Diese Abhilfe gilt auch, wenn das Ventil in der Abflussstellung offen bleibt (d.h. der Druck kann nicht auf ca. 8 bar steigen).



6) Kaffeeausgabe
Jetzt können Sie einen Siebträger ausspannen, um ein Espresso-Getränk herzustellen. Befüllen Sie das Sieb im Siebträger hierfür mit gemahlenem Kaffee: 1 Portion (etwa 6-7gr) für das kleine Sieb, 2 Portionen (etwa 12-15gr) für das große Sieb. Drücken Sie mit dem mitgelieferten Stopfer auf den gemahlenen Kaffee und setzen Sie den Siebträger wieder unten in die Gruppe ein, danach drücken Sie eine Taste (AV-Modell), um den Brühvorgang zu starten oder bewegen Sie den Paddelhebel (MP-Modell, siehe Abbildung unten).



Hinweis: Einige Betreiber von Kaffeebars glauben, dass es wichtig ist, die Brühtaste vor Einsetzen des Siebträgers zu drücken, damit das Wasser sämtliche Rückstände von Kaffeeöl und Partikel von der Gruppe zu spülen. Andere spülen aus demselben Grund nach jedem Kaffeebrühvorgang. Bitte erproben Sie die für Sie beste Vorgehensweise.

7) Kontrolle des Brühvorgangs durch volumetrische Programmierung
Diese Espressomaschine ermöglicht es Ihnen, die ersten 4 Tasten jeder Gruppe (numeriert von links nach rechts) volumetrisch zu programmieren. Weitergehende Informationen finden Sie in der Anleitung „Software-Programmierung".

8) Allgemeine Hinweise zur Kaffeezubereitung.
Die Siebträger müssen vorgewärmt sein, weil sie einerseits am tiefsten Punkt der Brühgruppe sitzen und andererseits von ihr durch die Gummi-Siebträgerdichtung teilweise isoliert sind. Am einfachsten erreicht man dies, wenn man die Siebträger nach dem Bezug einfach eingespannt lässt, auch wenn man die Maschine im Moment nicht benutzt. Die Siebträger können aber auch aktiv vorgewärmt werden, indem man durch Drücken einer Bezugstaste heißes Wasser durch die Siebträger laufen lässt.
Es ist wichtig, daß Sie den verbrauchten Kaffee nach dem Bezug im eingespannten Siebträger belassen und erst dann entfernen, wenn Sie ein weiteres Getränk zubereiten wollen. Erst dann sollten Sie den verbrauchten Kaffee entfernen. Der Mahlgrad–natürlich ebenso wie die verwendete Kaffeemischung- ist für die Zubereitung eines guten Espresso extrem wichtig. Das Einstellen des idealen Mahlgrades geschieht durch Testen mit der üblicherweise verwendeten Menge an gemahlenem Kaffe (wir empfehlen mindestens 6g). Der beste Mahlgrad ist erreicht, wenn der Kaffe nicht zu langsam –Tropfen für Tropfen- und nicht zu schnell aus dem Auslauf fließt. Ein Richtwert ist, daß bei einem doppelten Espresso etwa 60ml / 2 fluid oz. in etwa 25 Sekunden fließen.

⚠ ACHTUNG ⚠

NEHMEN SIE DEN SIEBTRÄGER NIEMALS AB, WENN WASSER ABGEGEBEN WIRD. DIESER VORGANG KANN SEHR GEFÄHRLICH SEIN, DA DER HOHE DRUCK, DER SICH INNEN BILDET, HEISSES UND LEICHT ÄTZENDES WASSER HERAUSSPRÜHT UND SOMIT SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN KÖNNTE.

WICHTIG
Um alle Aromen des verwendeten Kaffees zu lösen, kann es nötig sein, die Temperatur im Wasserkessel und damit der Brühgruppen mit Hilfe des digitalen Displays zu erhöhen oder zu verringern. Weitergehende Informationen finden Sie in der Anleitung „Software-Programmierung".

5. Dampf- und Heißwasserausgabe

1) Michzubereitung

Vor JEDER Dampfverwendung öffnen Sie die Dampfdüse, um sicherzustellen, dass das Kondenswasser, das sich eventuell in der Düse gebildet hat, abgelassen wird. Danach gehen Sie wie in der Betriebsanleitung beschrieben, vor.

Tauchen Sie eine der beiden Dampflanzen (Bezeichnung „8“ in Abb. 1), die mit dem Dampfventil verbunden sind, in die zu erhitzende Flüssigkeit. Drehen Sie den Dampfknopf, um den Aufschäumvorgang zu starten. Der Dampf transportiert Hitze in die Flüssigkeit bis zu ihrem Siedepunkt. Stellen Sie sicher, daß keine heiße Flüssigkeit überschwappen kann, um Verbrühungen zu vermeiden. Um Milch für Cappuccino mit dem richtigen Anteil an Milchschaum herzustellen, folgen Sie bitte diesen Schritten:

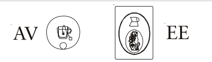
• Tauchen Sie die Dampflanze in das halb mit Milch gefüllte Milchkännchen und erhitzen Sie die Milch auf etwa 149/158°F bzw. 65/70°C.

• Gehen Sie nun mit dem Milchkännchen etwas tiefer, damit die Dampfdüse am Ende der Dampflanze gerade unterhalb der Oberfläche der Milch liegt. Bewegen Sie das Milchkännchen nun so auf- und abwärts, daß die Dampfdüse über und unter der Oberfläche der Milch liegt, bis Sie die richtige Menge an Milchschaum zur Verfügung haben. Nun können Sie diese Flüssigkeit in eine Tasse mit heißem Espresso füllen und haben einen frischen Cappuccino zubereitet.

Um zu verhindern, daß Flüssigkeiten in den Dampfkessel gezogen werden, sollten Sie das Dampfsystem nach jedem Erhitzen von Flüssigkeiten kurz durchspülen, indem Sie das Dampfventil für einige Sekunden öffnen, um Dampf in die Umgebung entweichen zu lassen. Andernfalls können diese Flüssigkeiten durch Unterdruck, der durch das Abkühlen von Bauteilen entsteht, in den Dampfkessel gezogen werden und dort Verunreinigungen verursachen.

2) Zubereitung von Tee und anderen Heißgetränken.

Sie können heißes Wasser über den Heißwasserauslaß (Bezeichnung „10“ in Abb. 1) beziehen. Um heißes Wasser zu beziehen, drücken Sie die Teewasser-Taste an der Gruppe, die sich am weitesten rechts befindet.



Diese Taste aktiviert den Heißwasserbezug. Die Wassermenge kann über das Display programmiert werden (weitergehende Informationen finden Sie in der Anleitung „Software-Programmierung“).

Die Temperatur des Wassers kann durch Einstellen des Mischventils unterhalb der rechten Seitenblende verändert werden.

6. Vorbeugende Wartung und Wöchentliche Reinigung

⚠ ACHTUNG ⚠

DAS GERÄT MUSS SO INSTALLIERT WERDEN, DASS DAS TECHNISCHE FACHPERSONAL UNGEHINDERTEN ZUGANG ZUR AUSFÜHRUNG VON WARTUNGSVORGÄNGEN HAT.

⚠ ACHTUNG ⚠

DIESES GERÄT DARF NICHT IN WASSER GETAUCHT ODER MIT WASSER BESPRITZT WERDEN, UM SIE ZU REINIGEN. FÜR DIE REINIGUNGSVORGÄNGE DIE NACHFOLGEND AUFGEFÜHRTEN ANLEITUNGEN AUFMERKSAM LESEN.

1) Reinigung der Brühgruppen und der Abflussschale

-Geben Sie einen Teelöffel Kaffeefettlöser für Kaffeemaschinen in das mitgelieferte Blindsieb und spannen Sie den Siebträger in die Brühgruppe der Espressomaschine ein, die Sie reinigen wollen.
-Aktivieren Sie das automatische Rückspül-Programm (weitergehende Informationen finden Sie in der Anleitung „Software-Programmierung“).
-Spülen Sie die Gruppe unter Verwendung eines normalen Siebes, indem Sie mehrere Male heißes Wasser durchlaufen lassen.

2) Reinigen der Siebe und der Siebträger

-Rühren Sie 2-3 Teelöffel Kaffeefettlöser für Kaffeemaschinen in einen hitzeresistenten Behälter mit ½ Liter Wasser und bringen Sie diese Lösung zum Kochen.
-Legen Sie die Siebe und Siebträger für 30 Minuten vollständig in die Lösung.

⚠ ACHTUNG ⚠

NEHMEN SIE DEN SIEBTRÄGER NIEMALS AB, WENN WASSER ABGEGEBEN WIRD. DIESER VORGANG KANN SEHR GEFÄHRLICH SEIN, DA DER HOHE DRUCK, DER SICH INNEN BILDET, HEISSES UND LEICHT ÄTZENDES WASSER HERAUSSPRÜHT UND SOMIT SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN KÖNNTE. DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN VON 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.

-Spülen Sie danach alles mit klarem Wasser gut ab. Spannen Sie die Siebträger mit Sieb in die Maschine ein und betätigen Sie mehrmals eine Bezugstaste, um mit heißem Wasser nachzuspülen.
-Bereiten Sie eine Tasse Kaffee zu und kippen Sie sie weg, um jegliche Rückstände des Reinigungsprozesses zu entfernen.

3) Reinigen der Abtropfschale

Entfernen Sie mindestens 2 x wöchentlich das Abtropfgitter und reinigen und spülen Sie sowohl die Abtropfschale wie das Abtropfgitter. Inspizieren und reinigen Sie auch die Abflussschale und entfernen Sie jegliche Kaffeerückstände.

4) Reinigen des Gehäuses.

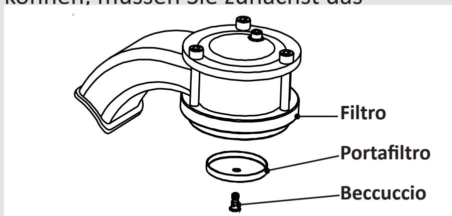
Wischen Sie alle Edelstahl-Oberflächen mit einem weichen, nicht scheuernden Tuch in Richtung der Bürstung ab. Um Beschädigungen zu vermeiden, verwenden Sie bitte keine alkoholhaltigen Mittel oder Lösungsmittel auf lackierten oder bedruckten oder auf Plastikteilen.

5) Reinigen der Dampflanze und des Heißwasserauslaß.

Die Dampflanze muss sofort nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch von außen gereinigt werden. Außerdem muss die Dampflanze mit einem Dampfstoß durch kurzes Öffnen des Dampfventils von innen gereinigt werden, um Ablagerungen im Innern zu vermeiden, die den Geschmack von später zu erhitzenden Getränken beeinflussen könnten. Der Heißwasserauslaß muss regelmäßig mit einem feuchten, weichen Tuch gereinigt werden.

6) Pulizia Doccette di Diffusione dell’Acqua

Durch den Druckabbau nach dem Kaffeebezug können sich kleine Kaffeepartikel ansammeln und das Duschsieb ganz oder teilweise verstopfen. Um hier eine Reinigung durchführen zu können, müssen Sie zunächst das



Duschsieb entfernen, indem Sie die

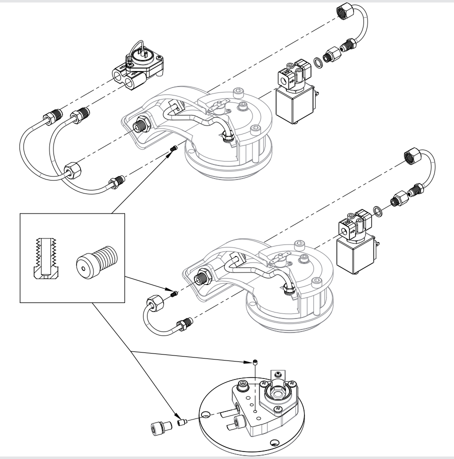
DE

Siebschraube entfernen. Rühren Sie 2-3 Teelöffel Kaffeefettlöser für Kaffeemaschinen in einen hitzeresistenten Behälter mit ½ Liter Wasser und bringen Sie diese Lösung zum Kochen. Legen Sie das Duschsieb und die Siebschraube für etwa 30 Minuten vollständig in die Lösung. Spülen Sie danach alles mit klarem Wasser gut ab. Montieren Sie das Duschsieb wieder und spülen Sie die Brühgruppe mehrmals durch Drücken einer Bezugstaste.

⚠ ACHTUNG ⚠

UM BRUCH ODER LECKS ZU VERMEIDEN: POSITIONIEREN BZW. LAGERN SIE DIE KAFFEEMASCHINE NICHT AN ORTEN, AN DENEN DIE TEMPERATUR DAS WASSER IM BOILER ODER IM HYDRAULIKSYSTEM FRIEREN KÖNNTE.

7) Drosselreinigung



Die Drossel auf einer GB5-Gruppenkappe kann unter dem Magnetventil untergebracht werden. Um an die Drossel heranzukommen, drehen Sie zuerst das zur Maschine fließende Wasser zu und lassen Sie den Dampf vom Kaffeekessel ab. Zur Entfernung des Magnetventils benötigen Sie einen 4mm Inbus-Schlüssel. Lockern sie die beiden Inbus-Schrauben und nehmen Sie den Magnetkörper aus der Brühgruppenabdeckung ab. Geben Sie dabei darauf acht, die beiden O-Ringe nicht zu verlieren. Die Drossel kann von der Öffnung in der Gruppenabdeckung mit einem 2mm Inbus-Schlüssel entfernt werden.
Reinigen Sie die Drossel mit einer milden Entkalklösung und/oder einem dünnen Draht (Gitarrensaite).
Der Wiederzusammenbau erfolgt in umgekehrter Sequenz.

WICHTIG

Wurde das Gerät über mehr als 8 Stunden nicht benutzt, bzw. in jedem Falle nach einem langen Leerlauf, ist es notwendig, damit das Gerät bei voller Leistung benutzt werden kann, vor dem Zubereiten von Getränken wie folgt einige Reinigungszyklen auszuführen:

- Brühgruppen: Lassen Sie bei in den Brühgruppen eingesetzten Siebträgern mindestens für 2 Minuten heißes Wasser durch jeden dieser laufen.
- Gehen Sie vorsichtig vor, um Verbrennungen zu vermeiden. Schalten Sie jede Dampflanze mindestens eine Minute ein.
- Schalten Sie das Heisswasserventil so lange ein, wie notwendig ist, um die nachfolgenden Mengen Wasser zu brühen:
  - Mindestens 1 Liter bei Maschinen mit 1/2 Gruppen
  - Mindestens 2 Liter bei Maschinen mit 3 Gruppen
  - Mindestens 3 Liter bei Maschinen mit 4 Gruppen

Wird das Gerät über einen langen Zeitraum nicht verwendet, sollten diese Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Trennen Sie das Gerät vom Wassernetz oder unterbrechen Sie die Wasserzufuhr über einen Absperrhahn.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

⚠ ACHTUNG ⚠

BEI NICHTBEACHTUNG DER OBIGEN ANWEISUNGEN KANN DER HERSTELLER NICHT FÜR PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN HAFTBAR GEMACHT WERDEN.

Sollte die Maschine über einen langen Zeitraum gelagert werden, entleeren Sie alle Kessel.

7. Außerbetriebnahme und Abbau

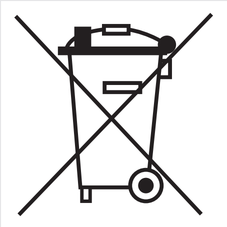
1) Außerbetriebnahme und Abbau

Beginnen Sie, indem Sie den Hauptschalter auf die „0“ oder „OFF“-Position bringen.

Abschließen vom Stromnetz
Entfernen Sie die Maschine vom Stromnetz, indem Sie die entsprechende Sicherung ausschalten. Entfernen Sie die Stromanschlüsse am Netzkabel. Entfernen Sie die Leitung für
die Stromversorgung des Wasserpumpen-Motors.

Abschließen vom Festwassernetz
Die Wasserversorgung mit dem dazu bestimmten, vor dem Reinigungsgerät liegenden Hahn schließen. Die Wasserrohre am Eingang des Reinigungsgerätes, nach dem Absperrhahn gelegen (vorsichtshalber geschlossen) abtrennen.
Mit dem Abbau der Abwasserleitungen fortfahren.
An dieser Stelle kann die Maschine von der Bar entfernt werden, dabei ist grösste Vorsicht walten zu lassen, um zu vermeiden, dass sie auf den Boden fällt.
Das Gerät ist aus verschiedenen Materialien hergestellt, weshalb es bei einem nicht vorgesehenem Wieder-Gebrauch zu einem Schrottplatz gebracht werden soll, der, indem er die Materialien für eine eventuelle Wiederverwertung trennt, für die Zerlegung sorgt oder zur Müllverbrennung gegeben werden soll.
Es ist durch die geltenden Normen verboten, das Gerät auf öffentlichem Grund und Boden oder auf jedwedem Besitz Dritter abzulagern.

Recyclinghinweis
Umweltschutzhinweis.
Alte Elektrogeräte nicht über den Hausmüll entsorgen.
Bitte leisten Sie Ihren Beitrag zum Umweltschutz und zur Schonung der Ressourcen.
Geben Sie dieses Gerät bei den örtlichen Sammelstellen ab



DE

8. Programmierte Vorgänge für Wartung und Inspektion

Diese Vorgänge kommen zu den Periodischen Wartungs- und Reinigungsvorgängen hinzu, siehe Angaben in Kap. 7

Die folgenden Wartungs- und Inspektionsvorgänge sind periodisch von qualifizierten Technikern auszuführen.
Die zur periodischen Wartung benötigte Zeit wird durch den täglichen Arbeitsaufwand und/oder Kaffeeverbrauch bestimmt.

N.B. Die Garantie schließt diese periodischen Vorgänge nicht ein.

ALLE 3/4 MONATE

- Gruppendichtungen auswechseln
- Düsen auswechseln
- Selbstfüllsonden reinigen
- Den korrekten Betrieb des Druckentlastungsventils kontrollieren
- Wassereinlaufventil kontrollieren
- Ablass-System auf Lecks oder Verstopfungen prüfen
- Durchflussmenge jeder Gruppe prüfen
- Temperaturen kontrollieren
- Sicherstellen, dass der Aufgussdruck 9bar beträgt
- Die korrekte Funktion aller Schalter prüfen
- Die Wasserhärte kontrollieren und notieren (die Garantie ist nicht gültig, wenn die Wasserparameter nicht in dem in Kapitel "Installation" aufgeführten Bereich liegen)
- Filterzustand kontrollieren

Modell AV:

- Ausgabevolumen kontrollieren
- Test des Ohm-Wertes des Durchflussmessers (der Wert ist akzeptabel, wenn er größer als 1,8 K Ohm und kleiner als 2,2 K Ohm ist)

Modell MP:

- Revision des MP-Ventils

ALLE 6-8 MONATE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Revision der Dampfhähne

JÄHRLICH (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Filterträgerkörbe auswechseln
- Gruppenmagnetventilkerne kontrollieren
- Druckentlastungsventil kontrollieren
- Dampfkessel-Druckwächter kontrollieren
- Schaltschütz kontrollieren
- Expansionsventil kontrollieren
- Elektrische Verkabelungen kontrollieren
- Kessel-Sicherheitseinrichtungen kontrollieren
- Revision des Sicherheitsventils

ALLE 3 JAHRE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Den Innenzustand der Kessel kontrollieren und bei Bedarf mit einem Reinigungsmittel spülen, das für Lebensmittel und Getränke geeignet ist.

gb5 & fb80

Betriebsanleitung V1.3 - 11/2014

9 Software-Programmieranleitung

AV - Inhaltsverzeichnis

la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Firenze) - ITALIA

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

T: +39 055 849 191
F: +39 055 849 1990

Vorhandene Zertifizierungen:

DE

Einführung AV-Programmierung

Beschreibung

• diese Espressomaschine hat eine sehr leistungsfähige CPU (Zentralprozessor) und viele konfigurierbare Einstellungen.
• zusätzlich gibt es viele Kontrollmechanismen, um Probleme auszuräumen, falls sie auftreten sollten.
• im Folgenden sehen Sie eine kurze Einführung zu den Kontrollen und zum Display und wie sie mit dem Benutzer interagieren.

Digitales Display



Das digitale Display (Display) ist ein Display mit Hintergrundbeleuchtung, das 2 Linien mit jeweils 16 Zeichen darstellen kann. Das Display ermöglicht es dem Benutzer, mit der Espressomaschine zu interagieren und visuell Parameter-Werte zu verändern. Das Display liefert dem Benutzer auch wertvolle Informationen. Es gibt verschiedene Warnhinweise, die dargestellt werden können, die den Benutzer vor ungewöhnlichen Betriebszuständen oder Fehlern warnen. Zusätzlich gibt es einfache Meldungen, die den Benutzer über den Beginn einer Aktion informieren oder daß eine Aktion gestartet werden muss.



Die Programmier-Tastatur ist immer die Tastatur der Gruppe 1 (die Tastatur am weitesten links). Diese Tasten werden dazu verwendet, die Werte der programmierbaren Software-Parameter zu verändern.

Die  und  Tasten werden zur Einstellung der Werte von unterschiedlichen Parametern verwendet.

Die  Taste wird benutzt, um auf verschiedene Parameter zuzugreifen und um den Cursor innerhalb eines Parameters vorwärts zu bewegen.

Die  Taste wird benutzt, um die Werte innerhalb der Parameter zu bestätigen.

Die  Taste wird benutzt, um in den Programmier-Modus zu gelangen.

Die  Taste wird dazu benutzt, die Maschine ein- und auszuschalten und um den Programmier-Modus zu verlassen.

Programmier-Modus



Beschreibung

• Um Parameter-Werte verändern zu können, muss der Benutzer zunächst in den Programmier-Modus gelangen.

• Es gibt verschiedene Programmier-Ebenen, die die Sperrung und Programmierung bestimmter Parameter je nach Passwort-freigabe erlauben.

Die drei Programmier-Ebenen sind:

• **Barista-Ebene** - Es ist kein Passwort nötig. Eine begrenzte Anzahl an Parametern ist programmierbar.

• Techniker-Ebene – Das Techniker-Passwort wird benötigt. Die Parameter der Barista-Ebene und zusätzliche Parameter sind programmierbar.

• Röster-Ebene – Das Röster-Passwort wird benötigt. Einige spezielle Parameter können hier durch Passworteingabe verändert werden.

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	1	Drücken und halten Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 5 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Programmierung Portionen	2	Dies ist die Barista-Ebene. Drücken Sie die MODE Taste, um durch die verfügbaren Parameter zu Scrollen.
	3	Nach Beendigung der Programmierung drücken Sie die ON/OFF Taste, um den Programmier-Modus zu verlassen.
LaMarzocco 09:30	4	Drücken und halten Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	5	Geben Sie das Passwort durch Kombination der folgenden Tasten (der ersten 5 Tasten an Brühgruppe Nr. 1) ein. 
	6	Die verfügbaren Parameter sind abhängig vom eingegebenen Passwort. Wenn ein Techniker-Passwort eingegeben wurde, sind die Parameter der Techniker-Ebene verfügbar usw. Drücken Sie die MODE Taste, um durch die Parameter zu Scrollen.
	7	Nach Beendigung der Programmierung drücken Sie die ON/OFF Taste, um den Programmier-Modus zu verlassen.

Erstinstallation

Erstinstallation



Beschreibung

- Dies ist die erste Anzeige im Display, wenn Sie sie Maschine zum ersten Mal einschalten.
- **Hinweis:** Falls die Maschine bei Ihrem Händler getestet wurde, erscheint diese Anzeige nicht.

Display	Vorgehensweise
First installat. Enter to confirm	**1** Drücken Sie die  Taste zur Bestätigung der ersten Inbetriebnahme der Espressomaschine.
OFF 09:30	**2** Bitte gehen Sie zum Kapitel „Einschalten der Espressomaschine“, um fortzufahren.

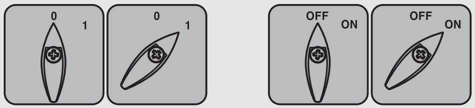
Einschalten der Espressomaschine



Beschreibung

• Im Folgenden ist die Vorgehensweise beschrieben, um die Espressomaschine einzuschalten.
• Bitte folgen Sie diesen Anweisungen sorgfältig, um Schäden an der Espressomaschine zu vermeiden.

Hinweis: Wenn im Display die Anzeige „First Installat. Enter to confirm“ erscheint, gehen Sie bitte zum vorhergehenden Kapitel „Erstinstallation“.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Stellen Sie den Hauptschalter auf die „1“ oder „ON“-Position. 
LaMarzocco Rev. 1.09	**2** Die links gezeigte Nachricht wird kurz eingeblendet. Diese Nachricht informiert Sie über die verwendete Software-Version dieser Espressomaschine.
OFF 09:30	**3** Um die Einschaltprozedur abzuschließen, drücken Sie die ON/OFF Taste und die Informationen links werden angezeigt. Die Maschine beginnt, den Dampfkessel automatisch zu befüllen. Sie werden aufgefordert, die Durchführung der korrekten Entlüftung des Wasserkessels mit der AN Taste zu bestätigen. Wenn sich die Anzeige nicht verändert, warten Sie, bis der Dampfkessel komplett befüllt ist und wiederholen Sie die Prozedur.
LaMarzocco 09:30	**4** Die Espressomaschine ist nun betriebsbereit und eine der folgenden Anzeigen sollte im Display erscheinen:
Boiler: ■□■ 09:30	**5** Wenn die Espressomaschine ihre Betriebstemperatur erreicht hat, leuchten alle Tasten, um anzuzeigen, daß die Espressomaschine einsatzbereit ist.

⚠ WARNUNG ⚠

GEFÄHRLICHE SPANNUNG. UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG, BEVOR SIE ARBEITEN AN DER MASCHINE DURCHFÜHREN.

Ausschaltprozeduren

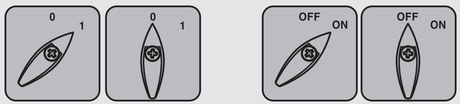
Ausschalten der Espressomaschine



Beschreibung

• Im Folgenden ist die Vorgehensweise beschrieben, um die Espressomaschine auszuschalten.
• Bitte folgen Sie diesen Anweisungen sorgfältig, um Schäden an der Espressomaschine zu vermeiden.

• Diese Maschine besitzt zwei Ausschalteinstellungen:
- Eine Einstellung deaktiviert sämtliche Komponenten in der Espressomaschine.
- Die andere deaktiviert die Stromzufuhr an die gesamte Espressomaschine.

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	1	Im Folgenden wird beschrieben, wie man die Espressomaschine sicher ausschaltet.
LaMarzocco 09:30	2	Drücken und halten Sie die ON/OFF Taste und drücken Sie dann die AN Taste. Im Display erscheint folgende Anzeige:
LaMarzocco 09:30	3	Dies ist die „AUS“-Anzeige im normalen Betrieb. OFF 09:30
OFF 09:30	4	Während der Wartung oder anderen Garantiezuständen muss der Hauptschalter auf "0" oder OFF gestellt werden. 
	5	Die Espressomaschine ist ausgeschaltet und das Display sollte nichts anzeigen. Es ist wichtig, diesen Anweisungen zu folgen, um die Maschine auszuschalten. Andere Vorgehensweisen können die Elektronik der Maschine beschädigen.

⚠ WARNUNG ⚠

GEFÄHRLICHE SPANNUNG – VOR DEM WARTEN VON DER STROMVERSORGUNG TRENNEN.

DE

Wassermengen-Programmierung



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Wassermenge pro Bezug (Shot-Volumen) für die einzelnen Bezugstasten zu programmieren.

• Das abgespeicherte Programm ist eine Zahl. Diese Zahl entspricht der Anzahl der Impulse, die das Flowmeter (der Wassermengenzähler der Maschine) an die CPU sendet. Wenn die Anzahl der programmierten Impulse, die bei der CPU ankommen, erreicht ist, stoppt der Wasserfluss.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 5 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Programmierung Portionen	**2** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 nochmals. Die Lampen an den Tasten 1-4 leuchten und die Lampe an der „Continous“-Taste blinkt. Die blinkende Lampe zeigt an, daß sich die Tastatur im Programmier-Modus befindet.
	3 Drücken Sie eine der ersten 4 Tasten, solange Sie sich im Programmier-Modus befinden. Wenn die gewünschte Wassermenge erreicht ist, drücken Sie dieselbe Taste nochmals, um den Wasserfluss zu beenden. Wiederholen Sie den Vorgang für alle Bezugstasten, die Sie programmieren möchten.
	4 Sobald die ersten 4 Tasten programmiert sind, drücken Sie die ON/OFF Taste, um den Programmier-Modus zu verlassen.
	5 Zur Programmierung der Teewasserausgabetaste wiederholen Sie den Vorgang 1, danach drücken Sie die Taste auf der Schalttafel, die Sie programmieren möchten. Sobald die Lampe zu blinken beginnt, drücken Sie die Taste . Wenn die gewünschte Wassermenge ausgegeben wurde, drücken sie nochmals die Taste um die Wasserausgabe zu stoppen. Nach Beendigung, drücken Sie ON/OFF um den Programmiermodus zu verlassen.
	ANMERKUNG: Die vervollständigte Programmierung für die Schalttafel der 1. Gruppe wird auf alle anderen nachfolgenden Schalttafeln kopiert. Sollte eine weitere Programmierung für die nachfolgenden Schalttafeln gewünscht werden, befolgen Sie Vorgang 1 und 2, indem Sie die Taste der Gruppe 1 mit der, die auf der Schalttafel für den Vorgang 2 personalisiert werden soll, auswechseln.

DE

Parameter der Barista – Ebene

Solltemperatur des Kaffeekessels



Beschreibung

- Dieser Parameter wird im Werk auf eine voreingestellte Solltemperatur eingestellt.
- Die eingestellte Temperatur dieses Parameters unterscheidet sich von der tatsächlichen Temperatur des Wassers, das von der Gruppe zum Kaffee fließt.
- Die Temperatur des Heizkessels wird am sensibelsten Punkt des Kessels gemessen, wenn die Temperaturschwankung am größten ist.
- Die Temperatur des Wassers, das aus dem Kopf der Gruppe ausfließt wird durch die strukturelle Masse der Gruppe konstant erhalten.

Obwohl die Temperatur des Kessels sich um einige Grade ändern kann ist die Temperatur des aus der Gruppe fließenden Wassers konstant.

- Zur Einstellung der Temperatur einer Espressomaschine muss die Temperatur des aus der Gruppe fließenden Wassers gemessen werden.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 5 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Programmierung Portionen	**2** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (einmal):
Temperatur Kaffeekessel	**3** Drücken Sie die Taste ENTER um den gewünschten kaffeekessel.
Kaffeekessel 90.5°C 91.6°C	**4** Drücken Sie die Taste – oder +, um die Temperatur des angezeigten Kessels zu ändern. Die gemessene Temperatur wird links und die eingestellte Temperatur rechts am Display angezeigt. Nach Auswahl der Temperatur, drücken Sie die Taste ENTER, um die Auswahl zu bestätigen.
	5 Wiederholen Sie den Vorgang 5 für alle nachfolgenden Kessel (wenn vorhanden)
	6 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

DE

Tassen-Vorwärmfunktion



Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Tassen-Vorwärmfunktion ein- oder auszuschalten.
- Die Tassen-Vorwärmfunktion ist ein Extra, das bei der Bestellung mitgeordert werden muss, nicht verfügbar in USA und Kanada.
- Zusätzliche Parameter sind auf der Hersteller-Ebene unter "Tassen-Vorwärmfunktion" editierbar.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30 Programmierung Portionen Tassenwaermen UNBEFAEHIGT	**1** Drücken Sie die  Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 5 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display: **2** Drücken Sie die  Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (zweimal): **3** Rücken Sie die  oder  Taste, um zwischen den Werten BEFAEHIGT und UNBEFAEHIGT. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die  Taste, um die Auswahl zu bestätigen. **4** Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter  oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der  Taste.

Parameter der Barista – Ebene

Anzeige der Einzel-Bezüge



Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Anzahl der Bezüge pro Taste anzuzeigen.
- Es wird angezeigt, wie oft die entsprechende Taste insgesamt gedrückt wurde.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 5 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Programmierung Portionen	**2** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (dreimal):
Portionen Druecken + order -	**3** Drücken Sie die – oder + Taste, um zwischen den Werten für jede Taste hin- und herzuschalten.
	4 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

Einstellen der Uhr



Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Uhrzeit und den Wochentag einzustellen.
- Dieser Parameter wird vom Parameter “Auto On/Off” benutzt

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 5 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Programmierung Portionen	**2** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (viermal):
Uhreinstellung 09:30 Donnerstag	**3** Der Stundenwert sollte blinken. Drücken Sie die – oder + Taste, um die Stunde zu verstellen.
	4 Drücken Sie die ENTER Taste, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie die ENTER Taste nochmals, um den Wochentag einzustellen. Folgen Sie Schritt 3, um die Werte zu verändern.
	5 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON OFF Taste.

DE

Parameter der Barista – Ebene

Auto Ein/Aus



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, eine Ein- und Ausschaltzeit für die Maschine zu programmieren.
• In diesem Parameter kann auch ein Tag als Ruhetag hinterlegt werden, an dem sich die Maschine nicht automatisch ein- und ausschaltet.

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	1	Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 5 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Programmierung Portionen	2	Drücken Sie die Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (fünfmal):
Auto Ein/Aus Ein: --.--	3	Der Stundenwert sollte blinken. Drücken Sie die oder Taste, um die Stunde zu verstellen.
	4	Drücken Sie die Taste, um die Minuten einzustellen. Folgen Sie Schritt 3, um die Werte zu verändern.
Auto Ein/Aus Aus: --.--	5	Drücken Sie die Taste nochmals, um die Stunde der Ausschaltzeit einzustellen. Folgen Sie Schritt 3, um den Wert zu verändern.
	6	Drücken Sie die Taste nochmals, um die Minute der Ausschaltzeit einzustellen. Folgen Sie Schritt 3, um den Wert zu verändern.
Ruhetag ---------------	7	Drücken Sie die Taste nochmals, um den Wochentag des Ruhetags einzustellen. Folgen Sie Schritt 3, um den Wert zu verändern.
	8	Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der Taste.

Sprache



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Display-Sprache zu verändern.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	**3** Drücken Sie die Taste oder die Taste, um die Sprache zu ändern. Sie können zwischen "Italiano", "Francaise", "English" und "Deutsch" wählen. Wenn die gewünschte Sprache angezeigt wird, drücken Sie die ENTER Taste, um die Auswahl zu bestätigen.
	4 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

Parameter der Techniker – Ebene

Temperaturkorrekturen



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Techniker, die Temperatur der einzelnen Wasserkessel einzustellen.
• Dieser Vorgang wird am besten mit einem externen Thermometer durchgeführt, um die Temperatur des ausströmenden Wassers an der Brühgruppe zu messen, wo das Wasser sonst mit dem Kaffee in Berührung kommt.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	**3** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (einmal):
KorrekturenTemp. Kaffeekessel	**4** Drücken Sie die ENTER Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1 einmal. Die folgende Anzeige sollte im Display erscheinen:
Kaffeekessel 1	**5** Drücken Sie die – oder + Taste, um die Temperatur höher oder niedriger einzustellen. Jeder Block im Balken repräsentiert eine Veränderung um 0,5°F. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die ENTER Taste, um die Auswahl zu bestätigen und zum nächsten Wert zu gelangen.
	6 Wiederholen Sie Schritt 5 für die verbleibenden Kessel.
	7 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON OFF Taste.

DE

Temperatur-Einstellung Autosteam (automatisches Aufschäumen)



Beschreibung

• Wenn der Autosteam-Parameter den Wert „enabled“ hat, ist die Autosteam-Funktion aktiviert.
• Um die Milchtemperatur exakt messen zu können, muss ein externes Temperatur-Messgerät verwendet werden. Änderungen der Werte dieses Parameters sollten auf den Messwerten des externen Temperatur-Messgerätes basieren.
• Es ist möglich, 2 Autosteam-Dampflanzen zu installieren; Autosteam 1 und Autosteam 2. Jeder Autosteam arbeitet unabhängig. Deshalb müssen die Parameter für jeden Autosteam einzeln konfiguriert werden.
• Wenn es nicht möglich sein sollte, die voreingestellten Temperaturen zu erreichen, kontaktieren Sie bitte Ihren örtlichen La Marzocco-Händler, um die Probleme zu beseitigen.

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	1	Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	2	Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	3	Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (zweimal):
KorrekturenTemp. Dampfrohr	4	Drücken Sie die ENTER Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1 einmal. Die folgende Anzeige sollte im Display erscheinen:
Lance Vapeur 1 ■■■■■■■■□□□□□□□□	5	Drücken Sie die – oder + Taste, um die Temperatur höher oder niedriger einzustellen. Jeder Block im Balken repräsentiert eine Veränderung um 0,1°C. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die ENTER Taste, um die Auswahl zu bestätigen und zum nächsten Wert zu gelangen.
Lance Vapeur 2 ■■■■■■■■□□□□□□□□	6	Wiederholen Sie Schritt 5 für Autosteam 2 (falls vorhanden).
	7	Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

Parameter der Techniker – Ebene

Gesamtmengen



Beschreibung

• Dieser Parameter zählt alle Mengen, die mit dieser Espresso-Maschine hergestellt werden.
• Diese Anzahl kann eine wichtiger Hinweis bei der Störungssuche der Espresso-Maschine sein.
• Diese Zahl kann weder eingestellt noch rückgesetzt werden

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	**3** Drücken Sie die Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (dreimal):
Portionenzahl 15	**4** Diese Zahl wird als Gesamtanzahl der Mengen, die die Maschine ausgegeben hat, angezeigt.
	5 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der Taste.

Crono-Funktion



Beschreibung

• Wenn die Funktion aktiviert ist, wird ein Timer angezeigt, der die Zeitdauer jedes Bezugs misst.
• Der jeweilige Timer wird jedesmal zurückgesetzt, wenn eine Taste an der entsprechenden Tastatur gedrückt wird.
• Wenn die Funktion aktiviert ist, wird sie kontinuierlich angezeigt. In diesem Fall wird der Wochentag nicht angezeigt.

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	1	Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	2	Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	3	Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (viermal):
Crono Funktion UNBEFAEHIGT	4	Drücken Sie die – oder + Taste, um die Funktion auf BEFAEHIGT oder UNBEFAEHIGT zu setzen. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die ENTER Taste, um die Auswahl zu bestätigen und zum nächsten Wert zu gelangen.
	5	Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste. **HINWEIS: Wenn der Parameter auf „enabled“ steht, wird das folgende Display angezeigt (im Beispiel eine 3-gruppige Maschine):** 

DE

Parameter der Techniker – Ebene

Benutzername



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Techniker, einen Benutzernamen mit 16 Stellen zu hinterlegen.
• Der Benutzername wird ständig in der 2. Zeile des Displays angezeigt.
• Der Benutzername wird nicht angezeigt, wenn die Crono-Funktion aktiviert ist.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	**3** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (fünfmal):
Benutzername	**4** Der erste Buchstabe im Benutzernamen sollte jetzt blinken. Drücken Sie die – oder + Taste, um den Wert zu ändern. Wenn der gewünschte Buchstabe angezeigt wird, drücken Sie die ENTER Taste, um zum nächsten Buchstaben zu gelangen.
	5 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste. Di seguito vi è l'elenco dei caratteri a disposizione: ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ0123456789():., ,*+,-./!,,#&=?@ (BLACK SPACE)

Präinfusion (Vorbrühung)



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Präinfusion (oder Vorbrühung) an- oder auszuschalten.

• Die Präinfusion hat zwei einstellbare Werte. Z(tot) ist die gesamte Dauer der Präinfusion. Z(ein) ist die Zeitdauer in Sekunden, während der das Brühventil während der Z(tot)-Zeit geöffnet ist. Die "OFF"-Zeit ist die Differenz von Z(tot) und Z(ein).

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	1	Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	2	Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	3	Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (sechsmal):
Vorbruehung UNBEFAEHIGT	4	Drücken Sie die – oder + Taste, um die Funktion BEFAEHIGT oder UNBEFAEHIGT. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die ENTER Taste, um die Auswahl zu bestätigen.
Taste 1 Gruppe 1 Ztot:20 Zein:10	5	Wenn der Wert ABILITATO, gewählt wurde, zeigt das Display die Werte für T(tot) und T(on) für jede Taste an. Drücken Sie die – oder + Taste, um den Wert zu ändern und drücken Sie dann die ENTER Taste, um zum nächsten Wert zu gelangen.
	6	Wiederholen Sie Schritt 5 für alle Tasten, für die Sie die Präinfusion aktivieren wollen. Die Einstellungen Z(tot) = 0 und Z(ein) = 0 schalten die Funktion für die entsprechende Taste aus.
	7	Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.
		HINWEIS: Die Masseinheit hier entspricht 1/10s. Dadurch entspricht ein Wert von 10 einer Sekunde.

Parameter der Techniker – Ebene

Wasserfilter-Alarm



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Techniker, einen Alarm-Hinweis zu programmieren, der den Benutzer davon unterrichtet, daß ein Wasserfilter-Service oder -Wechsel nötig ist.

• Wenn das vorprogrammierte Wasser-volumen durch die Espressomaschine gelaufen ist, wird die Fehlermeldung "Change Filter" im Display angezeigt.

• Ein Wert von "0" schaltet den Alarm-Parameter aus.

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1**	Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2**	Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	**3**	Drücken Sie die Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (siebenmal):
Filter Alarm	**4**	Drücken Sie die Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint:
Filter Wechseln 0 Liter	**5**	Drücken Sie die oder Taste, um das Wasservolumen bis zum Wasserfilter-Service oder -Wechsel einzustellen. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die Taste zur Bestätigung.
Verhaeltnis 12 cc/sek	**6**	Drücken Sie die oder Taste, um die geschätzte Wasser-Durchflussmenge einzustellen. Dieser Wert ist ab Werk voreingestellt und sollte nicht verändert werden. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die Taste zur Bestätigung.
	7	Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der Taste. **HINWEIS:** Um die Funktion zurückzusetzen, schalten Sie die Maschine mit der Taste aus (drücken und etwa 3 Sekunden lang halten). Jetzt drücken und halten Sie die Taste und schalten die Maschine mit der Taste ein**.**

DE

Automatische Befüllen des Dampfkessels



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Techniker, die Verwendung der Wasserpumpe während des automatischen Befüllens des Dampfkessels zu aktivieren.

• Nur unter ungewöhnlichen Umständen würde man die Option „without pump“ wählen.

• Die in dieser Maschine installierte Elektronik gibt dem Druck im Wasserkessel oberste Priorität. Die Aktivierung der automatischen Befüllfunktion für den Dampfkessel kann den Brühdruck im Wasserkessel reduzieren.

• Deshalb wird der automatische Befüllzyklus für den Dampfkessel unterbrochen, der automatische Füllzyklus wird bis zur Beendigung aller Brühzyklusse verzögert.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	**3** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (achtmal):
Auffuellen OHNE PUMPE	**4** Drücken Sie die – oder + Taste, um zwischen OHNE PUMPE und MIT PUMPE hin- und herzuschalten. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die ENTER Taste zur Bestätigung.
	5 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

Parameter der Techniker – Ebene

Automatische Befüllen des Dampfkessels



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Techniker das automatische Füllen des Dampfkessels während der Kaffeeausgabe zu aktivieren und deaktivieren.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	**3** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (neunmal):
Waehrend Kaffee Fullung halten	**4** Drücken Sie die – oder + Taste, um zwischen Fullung halten o Fullung erlauben hin- und herzuschalten. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die ENTER Taste zur Bestätigung.
	5 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

DE

Teewasser



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Techniker, die Wasserpumpe während der Ausgabe von heißem Wasser zu aktivieren.
• Wird das heiße Wasser ausschließlich aus dem Dampfkessel entnommen, muss dieser Wert auf "ohne Pumpe" stehen.

• Wenn das optionale einstellbare Warmwassertemperatur -Dosierventil eingebaut ist, muss dieser Wert auf “mit Pumpe” stehen.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	**3** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (zehnmal):
Tee Ausschank OHNE PUMPE	**4** Drücken Sie die – oder + Taste, um zwischen OHNE PUMPE und MIT PUMPE hin- und herzuschalten. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die ENTER Taste zur Bestätigung.
	5 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

Einstellen des Drucks im Dampfkessel



Beschreibung

- Diese Espressomaschine wird entweder mit einem Pressostaten (Druckschalter) oder einem Temperatursensor zur Drucküberwachung im Dampfkessel geliefert.
- Der Pressostat (Druckschalter) ist die Standard-Variante in allen Espresso-maschinen. In einigen Fällen wird ein Temperatursensor verwendet.
- Der Pressostat regelt den Druck über einen membrangesteuerten Schalter. Der Druck kann mithilfe einer kleinen Schraube am Pressostat eingestellt werden.
- Wenn ein Temperatursensor installiert wurde, wird der Druck im Dampfkessel durch die Einstellung der Kesseltemperatur am Display verändert.
- Weil die Temperatur von gesättigtem Wasser proportional zum Druck ist, ist es möglich, den Druck des Dampfkessels mit dem Temperatursensor zu steuern.

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1**	Drücken Sie die  Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2**	Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	**3**	Drücken Sie die  Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (elf Mal):
Dampfwaerme Typ. Pressostat	**4**	Drücken Sie die  oder  Taste, um zwischen Pressostat und Temp. Sonde hin- und herzuschalten. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die  Taste zur Bestätigung. Dieser Wert ist ab Werk voreingestellt und sollte nicht verändert werden.
	5	Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter  oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der  Taste. **HINWEIS:** Wenn dieser Parameter den Wert „Temp. Probe“ hat, wird automatisch auch der Parameter „Steam Temp. Cor.“ Aktiviert. Wenn vom Wert Temp. Probe zu Pressure Switch gewechselt wird, muss die Hauptstromversorgung der Maschine aus- und angeschaltet werden, um den Temperatur-Alarm des Dampfkessels zurückzusetzen.

DE

Temperatur-Korrektur im Dampfkessel



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Techniker, den Druck im Dampfkessel durch Erhöhen oder Verringern der Temperatur im Dampfkessel zu verändern.
• Dieser Parameter ist nur aktiv, wenn der Parameter "Steam heat. Type" auf "Temp. Probe" gestellt ist.

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	1	Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	2	Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	3	Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (zwölfmal):
Dampf. Temp. Korr	4	Drücken Sie die – oder + Taste, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern. Jeder Block im Balken repräsentiert eine Veränderung um 0,5°F. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die ENTER Taste zur Bestätigung.
	5	Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

ACHTUNG

Der Siedepunkt von Wasser ist je nach atmosphärischem Druck unterschiedlich. Die Tabelle in dieser Anleitung bezieht sich auf den Druck auf Meereshöhe. Leichte Temperaturanpassungen für andere Gebiete, die nicht auf Meereshöhe liegen, können notwendig sein

GEFAHR

DIE WASSER- UND DAMPFKESSEL ENTHALTEN WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN ÜBER 125°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD VERURSACHEN.

Parameter der Techniker – Ebene

Ändern des Techniker-Passworts



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Techniker, das für die Techniker-Ebene erforderliche Passwort zu ändern.
(bitte notieren Sie das Passwort, da es nicht rücksetzbar ist)

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	**3** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (dreizehn Mal):
Passwordeingabe	**4** Drücken Sie die ENTER Taste. Sie werden aufgefordert, ein neues Passwort anzugeben. Verwenden Sie hierfür eine Kombination aus den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1.
	5 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

DE

Wassermengen-Programmierung



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Wassermenge pro Bezug (Shot-Volumen) für die einzelnen Bezugstasten zu programmieren.

• Das abgespeicherte Programm ist eine Zahl. Diese Zahl entspricht der Anzahl der Impulse, die das Flowmeter (der Wassermengenzähler der Maschine) an die CPU sendet. Wenn die Anzahl der programmierten Impulse, die bei der CPU ankommen, erreicht ist, stoppt der Wasserfluss.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	**3** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (vierzehn Mal):
Programmierung Portionen	**4** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 nochmals. Die Lampen an den Tasten 1-4 leuchten und die Lampe an der „Continous“-Taste blinkt. Die blinkende Lampe zeigt an, daß sich die Tastatur im Programmier-Modus befindet.
	5 Drücken Sie eine der ersten 4 Tasten, solange Sie sich im Programmier-Modus befinden. Wenn die gewünschte Wassermenge erreicht ist, drücken Sie dieselbe Taste nochmals, um den Wasserfluss zu beenden. Verwenden Sie diesen Vorgang für alle Tasten, die programmiert werden sollen. Sobald die ersten 4 Tasten programmiert sind, drücken Sie die ON OFF Taste, um den Programmier-Modus zu verlassen.

Wassermengen-Programmierung



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Wassermenge pro Bezug (Shot-Volumen) für die einzelnen Bezugstasten zu programmieren.

• Das abgespeicherte Programm ist eine Zahl. Diese Zahl entspricht der Anzahl der Impulse, die das Flowmeter (der Wassermengenzähler der Maschine) an die CPU sendet. Wenn die Anzahl der programmierten Impulse, die bei der CPU ankommen, erreicht ist, stoppt der Wasserfluss.

Display	Vorgehensweise
	6 Zur Programmierung der Teewasserausgabetaste wiederholen Sie den Vorgang 1, danach drücken Sie die ON/OFF Taste auf der Schalttafel, die Sie programmieren möchten. Sobald die Lampe zu blinken beginnt, drücken Sie die Taste. Wenn die gewünschte Wassermenge ausgegeben wurde, drücken sie nochmals die Taste, um die Wasserausgabe zu stoppen. Nach Beendigung, drücken Sie ON/OFF um den Programmiermodus zu verlassen. **7** Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste. **ANMERKUNG:** Die vervollständigte Programmierung für die Schalttafel der 1. Gruppe wird auf alle anderen nachfolgenden Schalttafeln kopiert. Sollte eine weitere Programmierung für die nachfolgenden Schalttafeln gewünscht werden, befolgen Sie Vorgang 1 und 2, indem Sie die Taste der Gruppe 1 mit der, die auf der Schalttafel für den Vorgang 2 personalisiert werden soll, auswechseln.

Solltemperatur des Kaffeekessels



Beschreibung

- Dieser Parameter wird im Werk auf eine voreingestellte Solltemperatur eingestellt.
- Die eingestellte Temperatur dieses Parameters unterscheidet sich von der tatsächlichen Temperatur des Wassers, das von der Gruppe zum Kaffee fließt.
- Die Temperatur des Heizkessels wird am sensibelsten Punkt des Kessels gemessen, wenn die Temperaturschwankung am größten ist.
- Die Temperatur des Wassers, das aus dem Kopf der Gruppe ausfließt wird durch die strukturelle Masse der Gruppe konstant erhalten.
Obwohl die Temperatur des Kessels sich um einige Grade ändern kann ist die Temperatur des aus der Gruppe fließenden Wassers konstant.
- Zur Einstellung der Temperatur einer Espressomaschine muss die Temperatur des aus der Gruppe fließenden Wassers gemessen werden.

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	1	Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	2	Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Nummer Gruppe 3	3	Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (fünfzehnmal):
Temperatur Kaffeekessel	4	Drücken Sie die Taste ENTER um den gewünschten kaffeekessel.
Kaffeekessel 90.5°C 91.6°C	5	Drücken Sie die Taste – oder +, um die Temperatur des angezeigten Kessels zu ändern. Die gemessene Temperatur wird links und die eingestellte Temperatur rechts am Display angezeigt. Nach Auswahl der Temperatur, drücken Sie die Taste ENTER, um die Auswahl zu bestätigen.
	6	Wiederholen Sie den Vorgang 5 für alle nachfolgenden Kessel (wenn vorhanden)
	7	Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

DE

Parameter der Techniker – Ebene

Tassen-Vorwärmfunktion



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Tassen-Vorwärmfunktion ein- oder auszuschalten.
• Die Tassen-Vorwärmfunktion ist ein Extra, das bei der Bestellung mitgeordert werden muss, nicht verfügbar in USA und Kanada.

• Zusätzliche Parameter sind auf der Hersteller-Ebene unter „Tassen-Vorwärmfunktion“ editierbar.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	**3** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (sechzehn Mal):
Tassenwaermen UNBEFAEHIGT	**4** Rücken Sie die – oder + Taste, um zwischen den Werten BEFAEHIGT und UNBEFAEHIGT. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die ENTER Taste, um die Auswahl zu bestätigen.
	5 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

DE

Anzeige der Einzel-Bezüge



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Anzahl der Bezüge pro Taste anzuzeigen.
• Es wird angezeigt, wie oft die entsprechende Taste insgesamt gedrückt wurde.

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	1	Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	2	Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	3	Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (siebzehn Mal):
Portionen Druecken + order -	4	Drücken Sie die – oder + Taste, um zwischen den Werten für jede Taste hin- und herzuschalten.
	5	Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

DE

Einstellen der Uhr



Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Uhrzeit und den Wochentag einzustellen.
- Dieser Parameter wird vom Parameter “Auto On/Off” benutzt.

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	1	Drücken Sie die  Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	2	Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	3	Drücken Sie die  Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (achtzehn Mal):
Uhreinstellung 09:30 Donnerstag	4	Der Stundenwert sollte blinken. Drücken Sie die  oder  Taste, um die Stunde zu verstellen.
	5	Drücken Sie die  Taste, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie die  Taste nochmals, um den Wochentag einzustellen. Folgen Sie Schritt 3, um die Werte zu verändern.
	6	Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter  oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der  Taste.

Auto Ein/Aus



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, eine Ein- und Ausschaltzeit für die Maschine zu programmieren.
• In diesem Parameter kann auch ein Tag als Ruhetag hinterlegt werden, an dem sich die Maschine nicht automatisch ein- und ausschaltet.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Sprache DEUTSCH	**3** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (neunzehn Mal):
Auto Ein/Aus Ein: --.--	**4** Der Stundenwert sollte blinken. Drücken Sie die – oder + Taste, um die Stunde zu verstellen.
	5 Drücken Sie die ENTER Taste, um die Minuten einzustellen. Folgen Sie Schritt 3, um die Werte zu verändern.
Auto Ein/Aus Aus: --.--	**6** Drücken Sie die ENTER Taste nochmals, um die Stunde der Ausschaltzeit einzustellen. Folgen Sie Schritt 3, um den Wert zu verändern.
	7 Drücken Sie die ENTER Taste nochmals, um die Minute der Ausschaltzeit einzustellen. Folgen Sie Schritt 3, um den Wert zu verändern.

Auto On/Off



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, eine Ein- und Ausschaltzeit für die Maschine zu programmieren.
• In diesem Parameter kann auch ein Tag als Ruhetag hinterlegt werden, an dem sich die Maschine nicht automatisch ein- und ausschaltet.

Display	Vorgehensweise
	**8** Drücken Sie die  Taste nochmals, um den Wochentag des Ruhetags einzustellen. Folgen Sie Schritt 3, um den Wert zu verändern. **9** Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter  oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der  Taste.

Kaffee-Kredit



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Kaffee-Röster, Kaffee-Kredite als Basis der Bezahlung zu wählen.

• Dieser Parameter hat zwei Werte: "befaehigt" oder "unbefaehigt".

• Wenn der Parameter aktiviert ist, wird ein zweiter Parameter namens "CoffeeCred. Stock" aktiviert. Dieser zusätzliche Parameter erlaubt es dem Kaffee-Röster, dem Benutzer eine bestimmte Anzahl an Krediten zur Verfügung zu stellen.

• Wenn der Kaffee-Kredit den Wert "0" annimmt, wird die Fehlermeldung "Coffee Credit Exhausted" angezeigt und die Funktionen der Tastatur werden deaktiviert.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
kaffee - Kredit BEFAEHIGT	**3** Drücken Sie die oder Taste, um zwischen BEFAEHIGT und UNBEFAEHIGT hin- und herzuschalten. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die Taste zur Bestätigung.
	4 Wenn BEFAEHIGT gewählt wurde, drücken Sie die Taste, um zur folgenden Auswahl zu gelangen.
Restguthaben 0	**5** Drücken Sie die oder Taste, um den gewünschten Wert einzustellen. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die Taste zur Bestätigung.
	6 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der Taste.

Parameter der Röster – Ebene

Kaffee-Zähler

LA-MARZOCCO
Geliefert Kaffee
0
Firenze - Italia

Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Kaffee-Röster, die Anzahl der Kredite, die vom Benutzer verbraucht wurden, anzuzeigen.
• Dieser Parameter ist zurücksetzbar.
• Dieser Parameter sollte zurückgesetzt werden, wenn neue Kredite aufgeladen werden. Wenn nur zusätzliche Kredite aufgeladen werden, kann der Wert unverändert belassen werden.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Kaffee Kredit UNBEFAEHIGT	**3** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (einmal):
Geliefert Kaffee 0	**4** Drücken Sie die – Taste, um den 0 Wert zurückzusetzen.
Geliefert Kaffee RESET ???	**5** Drücken Sie die ENTER Taste, um das Zurücksetzen zu bestätigen.
Geliefert Kaffee RESET ???	**6** Nach der Bestätigung steht der Wert auf "0".
Geliefert Kaffee 0	**7** Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

DE

Kaffee-Zähler kumuliert



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Kaffee-Röster, die Gesamtzahl der Kredite, die vom Benutzer verbraucht wurden, anzuzeigen.

• Dieser Parameter ist nicht zurücksetzbar.

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	1	Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	2	Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Kaffee Kredit UNBEFAEHIGT	3	Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (zweimal):
Kaffee Total 0	4	Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

DE

Parameter der Röster – Ebene

Kaffee-Kredit Warnmarke



Beschreibung

•Dieser Parameter erlaubt es dem Kaffee-Röster, eine Anzahl von Restkrediten als Warnmarke festzulegen, daß nur noch eine begrenzte Anzahl an Kaffee-Krediten zur Verfügung steht.
Wenn die Anzahl der verbleibenden Kaffee-Kredite gleich oder geringer der in der Warnmarke hinterlegten Anzahl ist, wird die Fehlermeldung "Coffee Credit Outrunning" angezeigt, bis wieder neuer Kaffee-Kredit aufgeladen wird.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Kaffee Kredit UNBEFAEHIGT	**3** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (dreimal):
Alarmstufe 0 Kaffee	**4** Drücken Sie die – oder + Taste, um den gewünschten Wert einzustellen. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die ENTER Taste zur Bestätigung.
	5 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

DE

Preisprogrammierung für einzelne Tasten



Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Kaffee-Röster, Kaffee-Kredite als Basis der Bezahlung zu wählen.
- Dieser Parameter hat zwei Werte: "befaehigt" oder "unbefaehigt".
- Wenn der Parameter aktiviert ist, wird ein zweiter Parameter namens "CoffeeCred. Stock" aktiviert. Dieser zusätzliche Parameter erlaubt es dem Kaffee-Röster, dem Benutzer eine bestimmte Anzahl an Krediten zur Verfügung zu stellen.
- Wenn der Kaffee-Kredit den Wert "0" annimmt, wird die Fehlermeldung "Coffee Credit Exhausted" angezeigt und die Funktionen der Tastatur werden deaktiviert.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Kaffee Kredit UNBEFAEHIGT	**3** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (viermal):
Programmierung Tastenpreis	**4** Drücken Sie die MODE Taste, um zum Wert des Parameters zu gelangen.
Taste1 Gruppe 1 AUS Kaffee	**5** Drücken Sie die – oder + Taste, um den gewünschten Wert einzustellen. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken Sie die ENTER Taste zur Bestätigung und um zur nächsten Taste zu gelangen.
	6 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON OFF Taste.

DE

Parameter der Röster – Ebene

Ändern des Röster-Passworts



Beschreibung

• Dieser Parameter erlaubt es dem Röster, das für die Röster -Ebene erforderliche Passwort zu ändern.
(bitte notieren Sie das Passwort, da es nicht rücksetzbar ist)

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Drücken Sie die Taste an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Anzeige im Display:
Password ?????	**2** Geben Sie das 5-stellige Passwort der Techniker-Ebene mit den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1 ein. Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die folgende Anzeige im Display:
Kaffee Kredit UNBEFAEHIGT	**3** Drücken Sie die MODE Taste an der Tastatur der Brühgruppe Nr. 1, bis die folgende Anzeige im Display erscheint (fünfmal):
Passwordeingabe	**4** Drücken Sie die MODE Taste. Sie werden aufgefordert, ein neues Passwort anzugeben. Verwenden Sie hierfür eine Kombination aus den Tasten 1 – 5 an der Tastatur von Brühgruppe Nr. 1. – + MODE ENTER
	5 Nach erfolgter Einstellung gehen Sie zum nächsten Parameter MODE oder verlassen Sie den Programmier-Modus durch Drücken der ON/OFF Taste.

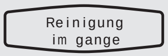
DE

Vorprogrammiertes Automatisches Rückspülen



Beschreibung

• Diese Espressomaschine hat eine vorprogrammierte elektronische Rückspül-Funktion für die Brühgruppen.
• Diese Rückspül-Funktion gibt dem Benutzer mehr Flexibilität und Freiheit für diesen Vorgang.

Display	Vorgehensweise
	**1** Um die Rückspül-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste und dann die Taste. Diese Kombination aktiviert die Rückspül-Funktion für die entsprechende Gruppe. **2** Wenn das Programm gestartet wurde, schaltet sich die Wasserpumpe ein und aus und das Magnetventil an der entsprechenden Gruppe öffnet und schließt sich periodisch. Vorprogrammiert sind etwa 30 Durchläufe mit einem 4-Sekunden-Intervall. Um den Rückspül-Vorgang manuell zu unterbrechen, drücken Sie die Taste. **HINWEIS:** Um die Brühgruppe richtig rückzuspülen, geben Sie eine kleine Menge Kaffeefettlöser in das Blindsieb eines Siebträgers und spannen Sie diesen in die zu reinigende Brühgruppe, bevor Sie die Prozedur starten. **ACHTUNG** **Die meisten Reiniger für Kaffeemaschinen bilden Schaum während des Reinigungsprozesses. Dieser Schaum sammelt sich in der Abflußschale und kann verhindern, daß das Wasser korrekt abfließt. Spülen Sie deshalb immer nur eine Gruppe auf einmal. Das gleichzeitige Rückspülen mehrerer Brühgruppen kann zum Überlaufen der Abtropfschale führen.**

Fehlersuche

• Diese Espressomaschine gibt dem Benutzer einige Rückmeldungen, wenn ungewöhnliche Betriebszustände herrschen. Zusätzlich warnt dieses Gerät den Benutzer, wenn einer oder mehrere der einstellbaren Parameter außerhalb der programmierten Werte liegt. Diese Fehlermeldungen und Hinweise werden im Display angezeigt.

• Der folgende Abschnitt beschreibt Fehlermeldungen und Hinweise im Display.

Meldung	Beschreibung	Lösung
First installat. Enter to confirm	Dies ist die Erstinstallation der Maschine und die CPU (Zentraleinheit) fordert die Bestätigung dieses Vorgangs.	Drücken Sie die „ENTER“-Taste an der Tastatur der Brühgruppe 1, um den Vorgang zu bestätigen. Nachfolgend wird die CPU initialisiert und die Elektronik gebootet.
Coffee boiler filled?	Diese Meldung wird nach dem Ablassen der Kessel angezeigt. Die CPU fordert eine Bestätigung, daß die Kessel befüllt sind.	Befüllen Sie den Wasserkessel mit Wasser (siehe „Bedienungsanleitung“ für detaillierte Anweisungen). Stellen Sie sicher, daß die Brühgruppen mithilfe der Entlüftungsschraube auf jeder einzelnen Brühgruppe korrekt entlüftet wurden. Die CPU zeigt diese Meldung, um sicherzustellen, daß die Kessel befüllt sind, bevor die Heizkörper zugeschaltet werden.
Corrupted Data	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU eine Anweisung nicht versteht.	Wahrscheinlich wurde die Maschine vom Stromnetz genommen, ohne sie vorher an der Tastatur auszuschalten. Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und wieder an. Das sollte den Fehler beheben.
Filling-up in progress	Diese Meldung wird angezeigt, wenn der automatische Befüllzyklus des Dampfkessels aktiviert ist und Wasser in den Dampfkessel strömt.	Es besteht kein Handlungsbedarf. Diese Meldung wird nur angezeigt, um den Benutzer von den aktuellen Vorgängen zu unterrichten.
Filling-up Alarm	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU innerhalb des eingestellten Zeitintervalls kein volles Rückmeldungssignal vom Dampfkessel empfängt.	Wenn diese Meldung erscheint, schaltet die CPU sich selbst und die Stromversorgung der Maschine ab (beachten Sie hierzu den Parameter „Level Timeout“). Drücken Sie die „ON-OFF“-Taste, um den Fehler zurückzustellen.
Steam Boiler Empty	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU kein Signal vom Sicherheitssensor des Dampfkessels erhält.	Wenn diese Meldung erscheint, schaltet die CPU die Stromversorgung des Heizkörpers im Dampfkessel ab. Um den Fehler zurückzusetzen, muss der Sicherheitssensor repariert werden, um das Signal zur CPU wiederherzustellen, oder der Dampfkessel muss mit Wasser befüllt werden.
Steam Boiler Temperature	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Temperatur im Dampfkessel den maximal zulässigen Wert überschreitet.	Wenn diese Meldung erscheint, wenden Sie sich an einen autorisierten Service-Techniker, um diesen Schaden zu beheben. Die CPU schaltet außerdem die Stromversorgung des Heizkörpers im Dampfkessel ab.
Flowmeter Alarm	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU kein ausreichendes Signal vom Flowmeter (Wasser-Volumenmesser) empfängt.	Wenn diese Meldung erscheint, blinkt die Bezugstaste, mit der der Brühvorgang gestartet wurde. Diese Meldung ist die Folge davon, daß kein Wasser durch das Flowmeter fließt. Das kann daran liegen, daß der Kaffe zu stark komprimiert wurde, eine Leitung verstopft ist, eine Fehlfunktion der Wasserpumpe vorliegt, ein Ventil fehlerhaft ist, oder das Flowmeter beschädigt ist. Wenden Sie sich an einen autorisierten Service-Techniker, um das Problem zu beheben.
Coffee Boiler 1 Heating	Diese Meldung wird angezeigt, wenn der Wasserkessel die erforderliche Mindesttemperatur nicht im programmierten Zeitintervall erreicht.	Beachten Sie den Parameter „Heating Timeout“ für weitere Informationen.
Coffee Boiler Temperature	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Temperatur im Wasserkessel den maximal zulässigen Wert überschreitet.	Wenn diese Meldung erscheint, wenden Sie sich an einen autorisierten Service-Techniker, um diesen Schaden zu beheben. Die CPU schaltet außerdem die Stromversorgung des Heizkörpers im Wasserkessel ab.
Autosteam 1 Temperature	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Autosteam-Temperatur den höchsten zulässigen Wert überschreitet.	Wenn diese Meldung erscheint, wenden Sie sich an einen autorisierten Service-Techniker, um diesen Schaden zu beheben. Die Zahl in dieser Fehlermeldung bezeichnet den defekten Autosteam.
Wrong Password	Diese Meldung wird angezeigt, wenn das eingegebene Passwort nicht dem hinterlegten entspricht	Diese Meldung erscheint immer dann, wenn ein falsches Passwort eingegeben wurde. Das Display setzt sich automatisch nach 3 Sekunden zurück. Dann kann ein weiterer Versuch unternommen werden.

HANDMADE IN FLORENCE

EE -Inhaltsverzeichnis

Beschreibung

• diese Espressomaschine hat eine sehr leistungsfähige CPU (Zentralprozessor) und viele konfigurierbare Einstellungen.
• zusätzlich gibt es viele Kontrollmechanismen, um Probleme auszuräumen, falls sie auftreten sollten.
• im Folgenden sehen Sie eine kurze Einführung zu den Kontrollen und zum Display und wie sie mit dem Benutzer interagieren

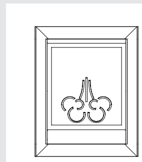
Digitales Display



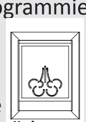
Das digitale Display (Display) ist ein Display mit Hintergrundbeleuchtung, das 2 Linien mit jeweils 16 Zeichen darstellen kann. Das Display ermöglicht es dem Benutzer, mit der Espressomaschine zu interagieren und visuell Parameter-Werte zu verändern. Das Display liefert dem Benutzer auch wertvolle Informationen. Es gibt verschiedene Warnhinweise, die dargestellt werden können, die den Benutzer vor ungewöhnlichen Betriebszuständen oder Fehlern warnen. Zusätzlich gibt es einfache Meldungen, die den Benutzer über den Beginn einer Aktion informieren oder daß eine Aktion gestartet werden muss.

Programmieren mit der Tastatur

Bezugstaste 

 **Teewasser-Bezugstaste**

Die  Taste an der ersten und die  Taste an der zweiten Brühgruppe werden dazu benutzt, die Werte der einzelnen Parameter zu programmieren.

Die  Taste wird dazu benutzt, um durch das Menu zu scrollen. Zusätzlich werden mit dieser Taste auch einige Werte innerhalb eines Parameters bestätigt.

DE

Zugang zum EE-Programmier-Modus

EE-Programmier-Modus



Beschreibung

• um Parameter-Werte verändern zu können, muss der Benutzer zunächst in den Programmier-Modus gelangen.
• Es gibt 2 Programmier-Ebenen, die, abhängig von der gewählten Methode, die Programmierung bestimmter Parameter erlauben.

Die beiden Programmier-Ebenen sind:
• Barista-Ebene - Eine begrenzte Anzahl an Parametern ist programmierbar.
• Hersteller-Ebene –Die Parameter der Barista-Ebene und zusätzliche Parameter sind programmierbar.

Beschreibung der Parameter: Gehen Sie bitte zum Inhaltsverzeichnis des AV-Modells
Die Parameter sind mit denen des AV-Modells identisch. Der Unterschied besteht in der Verwendung der Tasten, wie es auf der vorhergehenden Seite beschrieben wurde.

Vorgehensweise

Barista-Ebene

1 Schalten Sie die Hauptstromversorgung aus (Position „0“ oder „OFF“).

2 Drücken und halten Sie die Teewasser-Taste und schalten Sie die Hauptstromversorgung an (Position „1“ oder „ON“), bis eines der folgenden Menus erscheint:

1 COFFEE BOILER T.
2 CUP HEATING
3 TOTAL COFFEE
4 TOTAL TEA
5 LANGUAGE
6 TEMPERATURE C/F
7 PRA-INFUSION (AVAILABLE FROM THE 1.18 SOFTWARE VERSION)
8 CRONO FUNCTION (AVAILABLE FROM THE 1.06 SOFTWARE VERSION)
9 USER NAME
10 OFF

Hersteller-Ebene

1 Schalten Sie die Hauptstromversorgung aus (Position „0“ oder „OFF“).

2 Drücken und halten Sie die Bezugs-Tasten an den Brühgruppen Nr. 1 und 2 von links und schalten Sie die Hauptstromversorgung an (Position „1“ oder „ON“), bis eines der folgenden Menus erscheint:

1 COFFEE BOILER T.
2 CUP HEATING
3 TOTAL COFFEE
4 TOTAL TEA
5 LANGUAGE
6 TEMPERATURE C/F
7 CRONO FUNCTION (AVAILABLE FROM THE 1.06 SOFTWARE VERSION)
8 CRONO FUNCTION (AVAILABLE FROM THE 1.06 SOFTWARE VERSION)
9 USER NAME
10 TEMPERATURE CORRECTION
11 FILLING UP
12 TEA WATER FILLING
13 GROUP NUMBER
14 KP KI KD
15 PID RANGE
16 HEATING TIME OUT
17 LEVEL PROBE DELAY
18 LEVEL TIME OUT
19 OFF

Wenn Sie Ihre Einstellungen vorgenommen haben, scrollen Sie mit der TEA Taste durch die „OFF“-Parameter und drücken Sie eine Bezugstaste, um die Maschine einzuschalten.

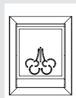
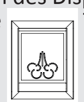
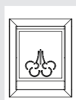
(Beispiel Barista –Ebene) Temperatur Wasserkessel



Beschreibung

• Dieser Parameter ist ab Werk auf eine Nominal-Temperatur voreingestellt.
• Die eingestellte Temperatur dieses Parameters unterscheidet sich von der Temperatur, mit der das Wasser die Brühgruppe verlässt.

• Um die Temperatur einer Espresso-maschine exakt einstellen zu können, ist es nötig, die Temperatur des an der Brühgruppe ausströmenden Wassers mit einem externen Thermometer zu messen.

Display	Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1** Schalten Sie die Hauptstromversorgung aus (Position "0" oder "OFF").
Caldaia Caffe'1 90.5°C 88.6°C	**2** Drücken und halten Sie die  Taste und schalten Sie die Hauptstromversorgung an (Position "1" oder "ON"), bis folgendes angezeigt wird (etwa 10 Sekunden):
	3 Drücken Sie die erste  oder die zweite  Taste an den Brühgruppen Nr. 1 oder Nr. 2 von links, um die Temperatur am angezeigten Kessel zu verändern. Die gemessene Temperatur wird im linken, die eingestellte Temperatur im rechten Bereich des Displays angezeigt. Wenn die gewünschte Temperatur angezeigt wird, drücken Sie die  Taste, um die Auswahl zu bestätigen und im Menu fortzufahren.
	4 Nach erfolgter Einstellung scrollen Sie mit der  Taste durch die „OFF"-Parameter und drücken dann eine  Taste.

Kesselparameter

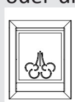
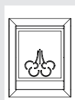
(Beispiel Hersteller-Ebene)

Schaltverzögerung des Temperatursensors im Dampfkessel



Beschreibung

• Dieser Parameter ist eine Sicherheitsfunktion, die die Bewegung des Wassers im Dampfkessel berücksichtigt.

Display		Vorgehensweise
LaMarzocco 09:30	**1**	Schalten Sie die Hauptstromversorgung aus (Position "0" oder "OFF")
Ritardi Livello Ton:2s Toff:2s	**2**	Drücken und halten Sie die Bezugs-Tasten an den Brühgruppen  und  von links und schalten Sie die Hauptstromversorgung an (Position "1" oder "ON"), bis folgendes angezeigt wird (etwa 10 Sekunden):
	3	Drücken Sie die  Taste oder die  Taste, um den angezeigten Wert zu verändern. Wenn der richtige Wert angezeigt wird, drücken Sie die  Taste, um diesen zu bestätigen.
	4	Nach erfolgter Einstellung scrollen Sie mit der  Taste durch die „OFF"-Parameter und drücken dann eine  Taste.

DE